Gaggenau Use and Care manual
Gaggenau Mode d'Emploi
Gaggenau Instrucciones de uso

Induction cooktop CI 491

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: Use this appliance correctly. Read all instructions before using this appliance. If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons, take these precautions:

Installation

Ensure your appliance is installed and grounded by a qualified servicer.

Know where and how to switch off power to the cooktop.
Have the servicer show you the location of the circuit breaker. Mark it for easy future reference. See details in the installation guide.

Intended Use

This appliance is intended for family household use only. Is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

WARNING: Use the cooktop only for intended use, as described in this manual.
This appliance is intended for family household only. It is not approved for outdoor use. NEVER use the cooktop to warm or heat a room. The appliance could overheat. Never use the appliance to store items.

Child safety

Do not allow children to use the appliance without close supervision by an adult.
Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit or hang on any part of an appliance, especially a door. This can damage the appliance and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

CAUTION: Do not store objects of interest to children above or at the back of the cooktop. Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

Cooking safety

Do not allow plastic, paper, cloth, covers or any other large metallic objects to come in contact with a burner. Do not allow pans to boil dry.
Wear proper apparel. Loose fitting garments, hanging sleeves, ties or scarves should never be worn while cooking. Hair should be pulled back.

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS. Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials come into contact with surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool.

Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or bulky cloth.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat frier. Wait until it is cool.

Never leave a cooktop unattended when in use. Boil overs cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING: Supervise the cooktop even if the time program function is on, in order to ensure that food does not boil over or burn. Food spills may smoke and some may catch fire, such as oil at high temperatures.

Do not heat or warm unopened food containers. Build−up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Always keep pot bases dry. The accumulation of pressure between the base and the cooktop may cause the pan to jump unexpectedly, causing injury.

Never use the appliance if liquids or foods have spilled around the control panel. Always turn off the cooktop and dry the control panel.

Only use high heat if necessary. To prevent boil overs and spattering, heat oil slowly on low or medium−low heat. Hot oil may cause serious burns and injury.

Injury and damage to the appliance may occur if commands are not used properly.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cookware safety

Use proprer pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils with flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner also improves efficiency.

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking.
These can be of enameled steel, cast iron or special stainless steel utensils for induction cooking.
You must never use normal stainless steel, glass, ceramic, copper or aluminum pans. Check that the bases of your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable.

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with a utensil, the handle of the utensil should be turned inward so it does not extend over adjacent surface units.

Cleaning Safety

Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. If a wt sponge or a cloth is used to clean spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns.

Never use steam cleaners to clean the cooktop.

Condition of Unit

WARNING: Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified servicer immediately.

If the display does not function when a cooking area is heating up, disconnect the circuit breaker from the fuse box. Contact an authorized servicer.

If the cooktop switches itself suddenly off and can no longer be used, it may unexpectedly switch itself on later. In order to prevent this, switch off the circuit in the fuse box. Call an authorized servicer.

Do not use this appliance if it does not work properly or has been damaged.
Contact an authorized servicer.

Work Space and Environment

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Service and Repair Safety

Do not repair or replace any part unless specifically recommended in this manual.
All other servicing should be referred to a qualified servicer.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the cooktop, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

Flammable materials

Do not store or use gasoline or other vapors, liquids or flammable materials near this or any other appliance.

If the cooktop is near a window, be certain that curtains or any other window accessory is not near the elements as they could catch on fire.

In the event of fire

If clothing catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: REDUCE THE RISK OF FIRE:

a) Never leave the cooktop unattended, especially at high temperature settings. Keep an eye on the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and some foods and oils may catch on fire if left on high temperature settings.

b) Leave the hood ventilator on when flambéing food.

c) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.

d) Use the proper pots and pans. Always use a pan that is the same size as the cooking area.

WARNING: TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

a) SMOTHER FLAMES from a grease fire with a close–fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the element. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.

b) NEVER PICK UP A FLAMING PAN. You may get burned.

c) DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towel, on grease fires. A violent steam explosion may result.

d) Use an extinguisher ONLY if:

- You know you have an ABC Class extinguisher and you know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can put out the fire with your back to an exit.

Do not operate the ventilation system during a cooktop fire. If the ventilation system is on, do not try to turn it off during a fire.

Do not place metal objects on the induction cooktop

Do not leave lids or other large metal objects on the element. If the appliance is switched on by mistake, these objects will heat up very quickly and could cause burns.

Taking care of the cooling fan

This cooktop comes with a cooling fan mounted underneath. If a drawer is fitted beneath the cooktop, do not keep small objects or paper in it as they could damage the cooling fan or affect the cooling system. Do not keep aluminum and flammable materials or liquids (for example sprays) in the drawer or near the cooktop. They could explode.

Note:

This appliance generates and uses ISM frequency energy. If not installed and used properly, in strict accordance with the manufacturer's instructions, it may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM equipment pursuant to part 18 of FCC rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.
Turn the appliance on and off to determine if it causes interference. Try the following to correct the interference:
–Reorient the receiving antenna of the radio or television.
The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this cooktop. It is the responsibility of the user to correct such interference.

WARNING: This appliance heats cookware by utilizing an electromagnetic field. It meets all of the US Federal Communications Commission requirements to minimize interference with other devices. However, if you suspect that it may affect some other electronic appliance or medical device (such as a pacemaker), contact the manufacturer of your device to see if any precautions are necessary before using this product.

WARNING: This appliance meets electromagnetic safety and compatibility regulations.
However, people with **pacemakers** should abstain from using this appliance. It is impossible to guarantee that 100% of the devices on the market meet the current norms for electromagnetic compatibility, and that they do not produce interference that put this compatibility at risk. It is also possible that people with other types of devices, such as hearing aids, may feel some sort of discomfort.

Elements that may damage the appliance

Pan bottoms

Rough pan bottoms may scratch the cooktop.

Avoid leaving empty pans on the cooking areas. This may result in damage to the appliance. If special cookware is used, please follow the manufacturer’s instructions.

Hot pans

Never place any hot pans or other cookware on the control panel, the display area or the cooktop frame.

Salt, sugar and sand

Salt, sugar and sand particles may scratch the cooktop.

Hard or pointed objects

Hard or pointed objects may damage the cooktop if they are dropped on it.

Do not use the cooktop as a work or support surface.

Food spillage

Sugar and other similar products may damage the cooktop. Remove such products immediately using a scraper for glass surfaces.

Unsuitable cleaning products

The use of unsuitable cleaning products and the wear caused by contact with cookware will result in fading of the metal parts.

Plastic and paper

Aluminum foil and plastic containers will melt if placed on element while it is hot.

Energy–saving advice

- Use pans equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bottoms increase energy consumption.
  Place a ruler against the bottom of the pan. If there are no gaps, this means the bottom is completely flat.

- The diameter of the pan you are using should be the same as the diameter of the element.
  Please note: If the cookware manufacturer provides the diameter for the top of the pan, bear in mind that this is in most cases greater than the diameter of its bottom. This is generally greater than the diameter of the base of the pan.
  If the diameter of the pan is not the same as the diameter of the element, it is preferable to use a pan with a bottom that is larger in diameter than the element, otherwise half the energy will be wasted.

- Choose pans of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a great amount of energy.

- Ensure that pans are always placed in the center of the element and always cover them with a lid. Cooking with an uncovered pan will result in a four–fold increase in energy use.

- Use a small amount of water when cooking. This will save energy and preserve the vitamins and minerals of cooked vegetables.

- When cooking stews or liquid food such as soups, sauces or drinks, these may reach a high temperature within a very short time and without warning, with the risk of spillage.
  Therefore, it is advisable to heat food slowly, adjusting the heat setting to an adequate level and stirring the food before and during the heating process.

Advantages of induction cooking

Induction cooking constitutes a radical change in the traditional form of heating, given that the heat is generated directly in the pan. Therefore, it has a number of advantages:

- **Greater speed in cooking and frying;** as the pan is heated directly.
- **Uses less energy**
- **Greater convenience and cleanliness;** food spilled on the cooktop surface will not burn.
- **Cooking control and safety;** The cooktop heats up or cools down immediately after the controls are set. The induction cooktop also stops supplying heat if the pan is removed without first turning off the power.

Proper cookware

Ferromagnetic pans

Only ferromagnetic pans are **suitable for induction cooking.** These can be of :

- enameled steel
- cast iron
- special stainless steel utensils for induction cooking.

Special induction cooking cookware

There is another type of special cookware for induction cooking with a base that is not entirely ferromagnetic. Check the diameter. It could affect both the detection of the cookware as well as the results of the cooking.

Check the pans with a magnet

Check that the bases of your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable.
The manufacturer normally indicates if pans are suitable for induction cooking.

Improper cookware

Never use pans made of:

- thin normal steel
- glass
- clay
- copper
- aluminum

Characteristics of the pan base

The characteristics of the pan base can influence the evenness of the cooking.
Pans made out of materials that diffuse heat, such as pans with a ”sandwich” of stainless steel, spread heat uniformly, saving time and energy.

No pan or improper size

If no pan is placed on the selected element, or it is not of a suitable size, the cooking element shown on the element indicator will flash.
It will stop flashing once a suitable pan is placed on the element. If you take longer than 90 seconds to place a suitable pan on the element, it will automatically turn off.

Empty pans or pans with a thin base

Do not heat up empty pans, or use pans with a thin base. The cooktop has an internal safety system, but an empty pan could heat up so quickly the ”automatic deactivation” function does not have time to react and the pan could reach a very high temperature. The pan base could melt and damage the cooktop glass. In the event this occurs, do not touch the pan and turn off the element. If it does not function after cooling off, contact technical service.

Cookware detection

Each element has a minimum limit for detecting cookware, which varies based on the material of the pan you are using. Therefore, you should use the element that best matches the diameter of your pan.

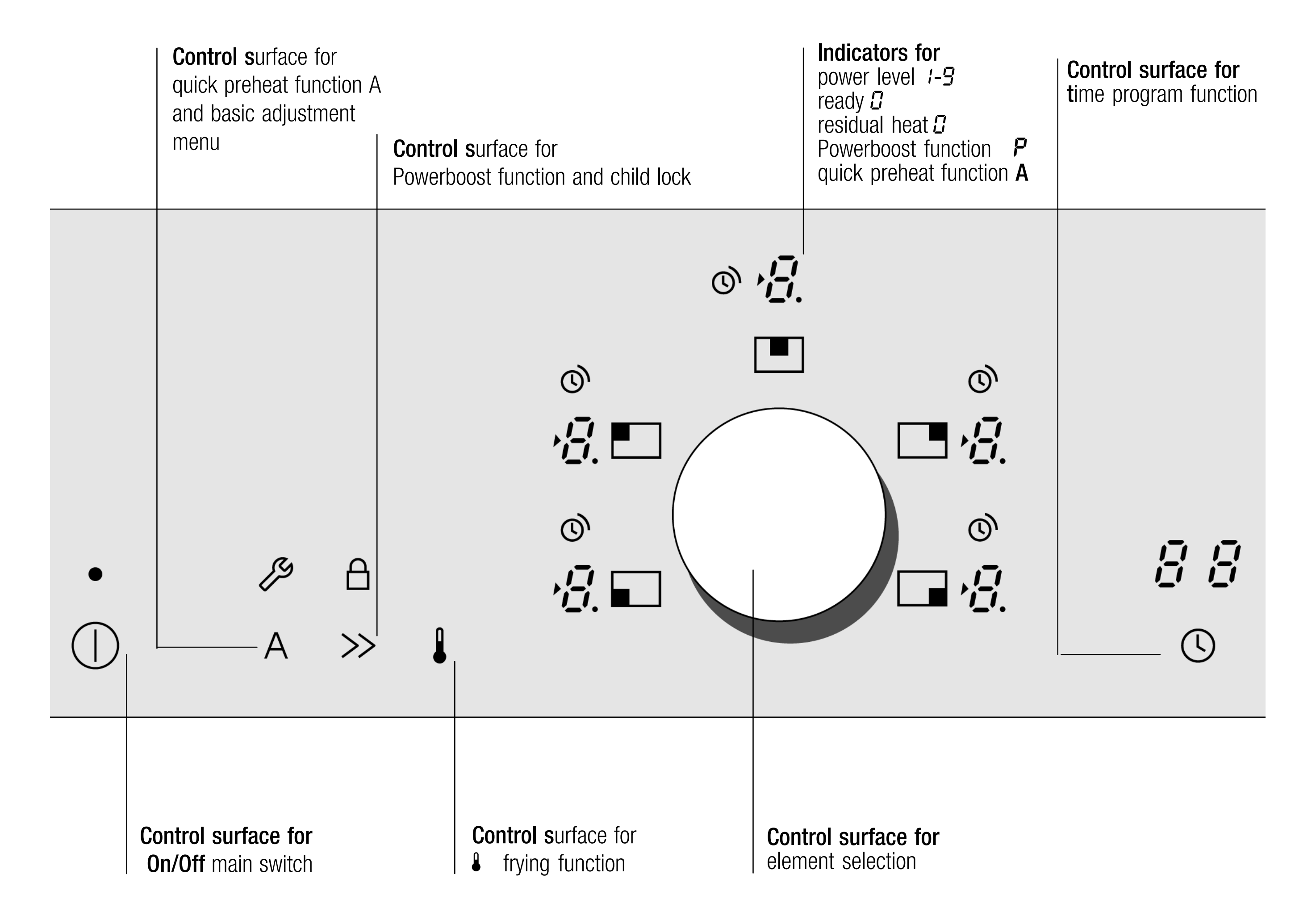
Double or triple cooking element

These elements can recognize different sized pans. Depending on the material and the properties of the pan, the element will automatically adapt, and will activate only single zone or the entire zone and supply the proper power to provide good cooking results.

Familiarize yourself with the appliance

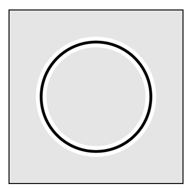
The operation instructions apply to more than one cooktop.

Control panel



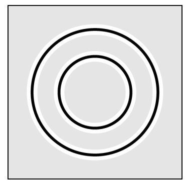
The elements

Single element



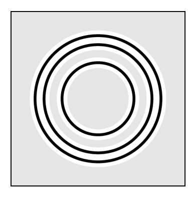
Select the appropriate element
The size of the pan should be the same as that of the element.
In the ”Proper Cookware” section, we recommend types of pans for induction cooking.

Double element



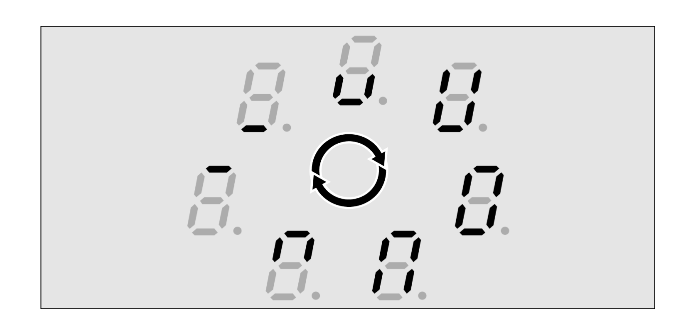
Select the appropriate element.
The size of the pan should be the same as that of the element.
In the ”Proper Cookware” section, we recommend types of pans for induction cooking.

Triple element



Select the appropriate element The size of the pan should be the same as that of the element. In the ”Proper Cookware” section, we recommend types of pans for induction cooking.

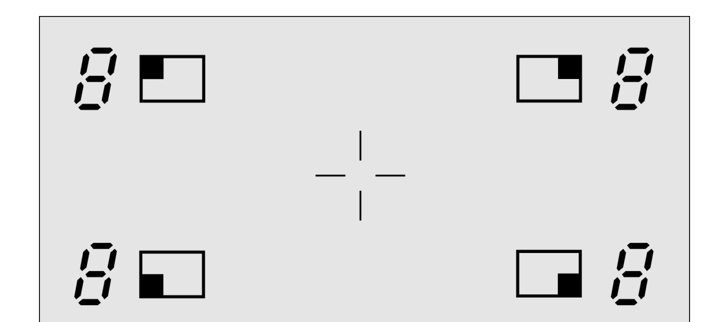
Residual heat indicator



The cooktop has a residual heat indicator in each cooking element, to indicate which elements are still hot. You should avoid touching the cooking element that shows this indication. Even though the cooktop may be switched off, the 0 indicator will be turning and will stay lit while the cooking element is hot. When the pan is removed before turning off the cooking element, the indicator and the selected heat setting will appear alternating.

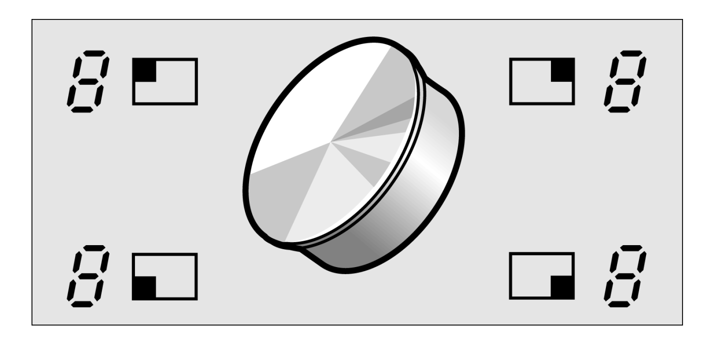
Rotary panel with removable knob

Rotary panel



The rotary panel is the programming zone in which the knob can be used to select the cooking elements and heat settings.
The knob is automatically centered in the rotary panel area.

Knob



The knob is magnetic and is placed on the rotary panel. When the knob is rotated, the corresponding element is switched on. The heat settings are selected by turning the knob.

- Removing the knob:
  The knob can be removed to facilitate cleaning.

  The knob can also be removed while the cooking element is on. All the cooking elements switch off after 3 seconds.

⚠ WARNING If a metallic object is placed on the rotary panel during those 3 seconds, the cooktop may continue heating. Therefore, always turn off the cooktop using the main switch.

⚠ WARNING There is a powerful magnet inside the knob. Do not place the knob near magnetic media which contain data such as video tapes, disks, credit cards and cards with magnetic strips. They could be damaged. Additionally, it could cause interference on monitors and television sets.

Switching the cooktop on and off

The cooktop is switched on and off using the main switch ⓘ.

To switch on:
Press the ⓘ symbol.
A beep will sound. All the indicators will light up.

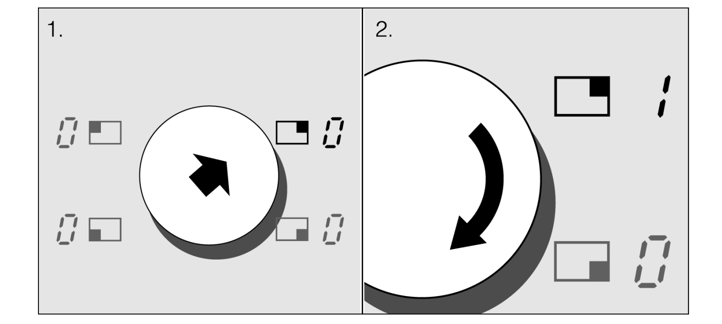
To switch off:
Press the ⓘ symbol.
The indicators turn off.
The cooktop is switched off. The residual heat warning light stays on until the elements have cooled down completely.

Adjusting the element

Select the required heat setting using the knob.
Heat setting 1 = minimum level
Heat setting 9 = maximum level
Each heat setting has an intermediate setting. This is marked with a dot.

Adjusting the heat settings:

The cooktop must be switched on.



1 Select the desired element.
To do this, move the knob to the required element.

2 Turn the knob until the desired heat setting is displayed.

3 To change the heat setting: Select the element and change the heat setting with the knob.

***NOTICE*:** The selected heat setting will flash if no pan is placed on the induction element.
After a certain time, the element switches off.

To disconnect the element:
Select the element and turn the knob until 0 appears.
The element is switched off and the residual heat warning light comes on.

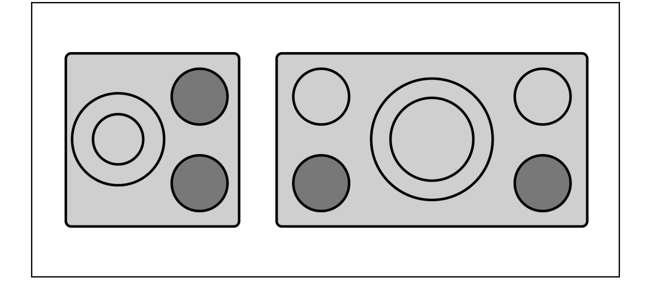
Indications:
The cooktop is automatically switched off when all elements have been switched off for a set period of time. If the cooktop is still hot, the residual heat warning light will come on.If the cooktop is turned on a few seconds after it was turned off, the last settings will remain. To return to the last selected settings choose a cooking element.

Table

The table below contains some examples.
The cooking times shown depend on the type, weight and quality of the food to be cooked, and are therefore approximate.

Cooking power	Type of cooking	Examples
9	Pre–heating Frying Heating Boiling	Water Meat Lard, Liquids Soups, Sauces
9–8.	Blanching	Vegetables
8–6	Roasting	Meat, Potatoes
7–5	Roasting	Fish
7–6	Frying Cooking uncovered	Dishes made from flour, Dishes made from eggs Cookies, Liquids
6–5	Browning Toasting Frying Reducing	Flour, Onions Almonds, Breadcrumbs Bacon Stock, Sauces
5–4	Slow cooking, uncovered	Potato balls, Vegetable Soup, Meat Soup, Poached eggs
4–3	Slow cooking, uncovered	Sausages heated in water
5–4	Steaming Light frying Roasting	Vegetables, Potatoes, Fish Vegetables, Fruit, Fish Meat roll, Roast, Vegetables
3.–2.	Roasting	Goulash
4.–3.	Cooking covered	Soups, Sauces
3.–2.	Defrosting	Deep–frozen products
3–2	Absorbing water Setting	Rice, Pulses Dishes made from eggs
2–1	Heating/Keeping warm Melting	Soups, Stew, Vegetables in a sauce Butter, Chocolate

Frying function



This function allows you to fry by automatically regulating the temperature of the pan. The elements in which this function operates are those on the right or front sides, depending on the model. (see figure)

Advantages when frying

The cooking element only heats when it is necessary. This saves energy. Oil and grease do not overheat.

Pans to use with the frying function

There are pans best suited for this frying function. Only use this type of pan. The temperature regulation will not work with other pans. Those other pans could overheat. Special pans can be purchased at a later date as an optional accessory from specialty outlets or from our Technical Assistance Service. Always quote the corresponding reference.

- GP900001 (small;Ø 5.9 in)
- GP900002 (medium;Ø 7.08 in)
- GP900003 (large; Ø 8.26 in)

These pans are nonstick. Food can also be fried in a small amount of oil.

Note:

Never heat oil, butter or shortening without supervision. Position the pan in the center of the element. Ensure that the base of the pan is the right diameter.
Do not cover the pan with a lid. This would affect the automatic temperature regulation. You can use a splatter guard, which will allow the automatic temperature regulation function to work.
Only use oil suitable for frying. If using butter, margarine, olive oil or pork lard, select the minimum temperature setting.

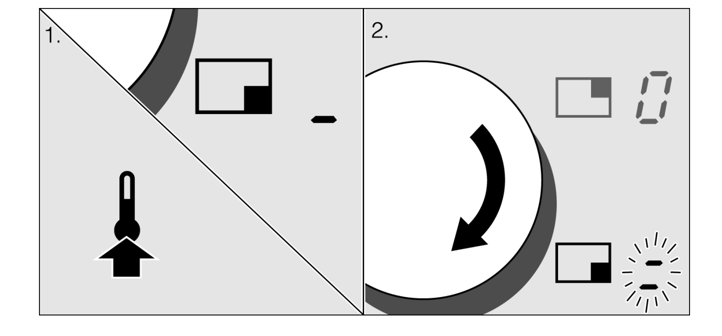
Temperature settings

Power level	Temperature	Suitable for
máx≡.	high	e.g. potato dishes, sautéed potatoes and rare steaks
med plus≡	medium–high	e.g. lightly fried food such as breaded frozen fritters, scallopini, Ragú sauce, vegetables
med=	medium–low	e.g. lightly fried food such as hamburgers and sausages, fish
mín_	low	e.g. omelettes, using butter, olive oil or margarine

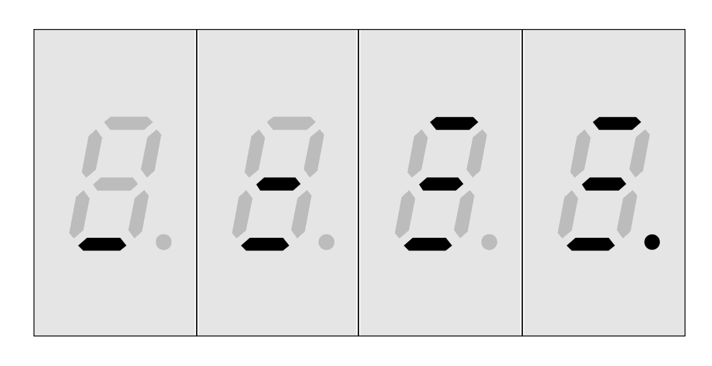
To program:

Select the correct temperature setting from the table. Place the pan on the element. The cooktop must be switched on.

1 Select the element and heat setting required.



2 Press the 🌡 symbol.
The _ indicator lights up on the element display.



3 In the next 5 seconds, use the knob to select the desired temperature level.
Each indicator corresponds to a temperature level:
_ low temperature
= low–med temperature
≡ med–high temperature
≡**.** high temperature
The _ indicators light up. The frying function has been activated.

The _ indicators blink until frying temperature is reached. A beep will sound.

4 Add oil to the pan, then add the ingredients.
As usual, stir the food in the pan to prevent it from burning.

When the meal is ready
Select the element and press the 🌡 symbol. Then remove the pan.

Table

The table shows which temperature setting is suitable for each type of food. Cooking time may vary according to the type, weight, thickness and quality of the food.

		Temperature setting	Total cooking time from the beep
Meat	Battered escalopes (5 / 8” thick)	med plus	6–10 min.
	Filet, medium (1” thick)	med plus	6–10 min.
	Chops with or without bone	med	10–17 min.
	Lamb chops, medium (1/2” thick)	med	8–15 min.
	Steak, rare (3/4” thick)	max	8–10 min.
	Steak, medium or well–done (3/4” thick)	med plus	8–12 min.
	Chicken breast (1” thick)	min	20–30 min.
	Chicken breast, fried	min	25–35 min.
	Sausages / Hot dogs (∅ 1/2 – 1 1/8”)	med	8–20 min.
	Hamburgers	med	6–12 min.
	Thin steaks	med plus	7–12 min.
	Meatloaf	med plus	6–10 min.
	Belly pork	min	5–8 min.
Fish	Fish, fried (whole)	med	15–25 min.
	Fish filet, natural or breaded	med / med plus	10–20 min.
	Salmon filet (1” thick)	med	8–12 min.
	Filet of tuna, well done (1” thick)	med	8–12 min.
	Prawn, shrimp	med plus	4–8 min.
	Seafood	med plus	5–8 min.
Egg–based dishes	Crepes	med	fried, one by one
	Omellets	min	fried, one by one
	Fried eggs	min	2–6 min.
	Scrambled eggs	min	2–4 min.
	French toast	min	fried, one by one
Potatoes	Potatoes, sautéed, prepared with boiled potatoes	max	6–12 min.
	Potatoes, sautéed, prepared with raw potatoes	med	15–25 min.
	Potatoes, cubed	min	20–30 min.
Vegetables	Garlic / Onions	min	2–10 min.
	Zucchini / Egg plant	med	4–12 min.
	Mushrooms	med plus	10–15 min.
	Vegetables, sautéed	med plus	10–12 min.
Frozen products	Chicken breast	min	10–30 min.
	Vegetables, sautéed	min	8–15 min.
	Spring rolls / Egg rolls (3/4 – 1/4” thick)	med	10–30 min.
Precooked dishes	Potato based dishes, e.g. French fries	med	10–15 min.
	Potato based dishes, e.g. cubed potatoes	min	10–20 min.
	Pasta (cooked with water)	min	4–6 min.
Other	Rice noodles / Fried rice	max	8–15 min.
	Camembert / Cheese	med	7–10 min.
	Tofu	med	8–12 min.
	Sweet fried bread	med	6–10 min.
	Almonds / Nuts / Pine nuts*)	min	3–7 min.

*) Use a cold pan

Childproof lock

The cooktop can be protected against being accidentally turned on, to ensure that children do not switch on the elements.

Switching the temporary childproof lock on and off

You can lock the cooktop temporarily, for example if you have young children visiting you.
To connect the lock, you must activate it on the basic settings.
See "Basic settings" section

To activate

Turn on the cooktop and after a few seconds, the 🔒 indicator will light up.
Then press the » symbol until you hear a beep.
The cooktop is blocked.
After some time, the 🔒 indicator will go out.

To switch off

Turn on the cooktop and after a few seconds, the 🔒 indicator will light up.
Then press the » symbol until you hear a beep. The child safety lock deactivates.
The cooktop can now be switched on.

Please note:

The childproof lock may be accidentally switched on and off due to:
water spilled during cleaning, food that has overflowed, objects being placed on the » symbol.

Cooking with the quick preheat function

All cooking elements have a quick preheat function.

From the start, select the desired power level for slow cooking.

The cooking element heats at maximum power and connects automatically at the power level previously selected.

Quick preheat time depends on the programmed power level.

Programming:

1 Select the desired heat setting for slow cooking. The heat setting 9 does not have this function.

2 Touch the **A** symbol. Quick preheat function activates. A and the heat setting previously selected blink on the display.

This function turns off after a period of time which varies depending on the selected heat setting.
The element connects automatically to the slow cooking position.
Only the previously selected heat setting is lit on the display.
Cooking time can be modified; its value appears on the display of the timer function.

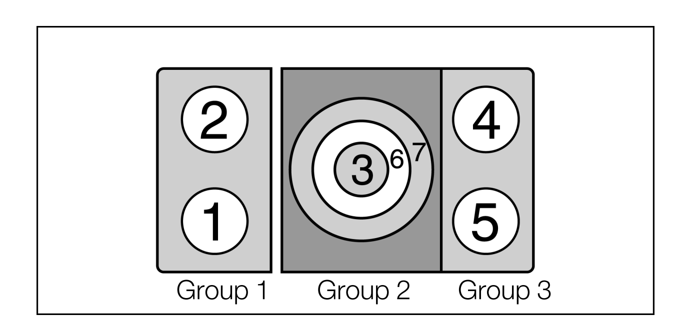
Suggestions for quick heating

- The quick preheat function does not cook food: Quick preheat is designed to cook dishes slowly with little water, in order to preserve their nutritional value. For large elements, add only 3 cups of water to food. For small elements, add approximately 2 cups of water. Boil rice with double amount of liquid. Cover the pot with a lid. Quick preheat is not appropriate for foods which require a lot of water to cook (e.g., pasta).
- Milk or foods that produce a lot of foam may overflow the pot. Use a pot with tall sides.
- Milk can get burned: Rinse the pan with cold water before filling it.
- When frying, food may stick to the pan: Place food in the pan when it is sufficiently hot. When the oil or butter is hot enough, it will leave a mark when tilting the pan. Do not turn foods before they are ready. Meat or potato omelettes will practically unstick by themselves from the pan after a period of time.

Powerboost Function

Use this function to heat up the contents of the pan faster than with the heat setting 9.
This function allows you to increase the maximum power of the element in use.

Powerboost function limitations



The Powerboost function may be used providing that the other element in the same group is not switched on. (see figure)
For example, if you want to activate this function on element 5, element 4 (located behind it) must be switched off, and vice versa. If this element is not off, the letter P and heat setting 9 will flash on the element indicator; then it will return to heat setting 9 without activating the function.The same applies to elements 1 and 2.
In group 2, the Powerboost function can be activated at the same time on all the elements. (see figure)

How to activate

Cooktop must be switched on.

1 Select the required element and heat setting.
The corresponding indicator lights up.

2 Press the >> symbol.
The P indicator lights up. The function is now activated.

Switching off this function

Follow the steps below:

1 Select the element**.**
The corresponding indicator lights up.

2 Press the >> symbol. The letter P is no longer displayed and the element will return to heat setting 9. The function will be deactivated

⚠ WARNING In certain circumstances, the Powerboost function will automatically turn off to protect the cooktop's internal electronic components.

Time programming function

This function may be used in two different ways:

- to switch an element off automatically
- as a timer

⚠ **WARNING** The timer should not be used as a safety measure in order to leave the cooktop unsupervised during use, especially at high temperatures. Breaded items can smoke. Overheated food and oil can catch on fire.
Supervise the cooktop even if the time program is on.

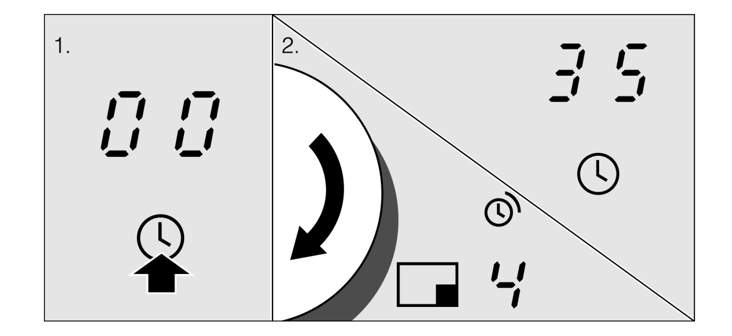
Switching a cooking element off automatically

Enter the time period for the desired element. The element will switch off automatically once this time has elapsed.

Programming instructions
The cooktop should be connected.

1 Select the cooking element and heat setting required. Then press the ⏲ symbol.
00 appears in the visual display of the timer function.
The ⏲ indicator lights up on the selected cooking element.

2 Program the time using the knob.



After a few seconds, the timer will start to count down. The shortest cooking time shows on the display.

Once the time is up
Once the time is up, the element will turn off. You will hear a beep.
The 0 indicator will blink on the element display and 00 will appear on the timer display.
The ⏲ indicator flashes.The indicators switch off and the display beep turns off by pressing the ⏲ symbol.

Correct the time
Select the desired cooking element and then press the ⏲ symbol.
Change the time using the knob.

Turn off the automatic shut–off
Select the desired cooking element and then press the ⏲ symbol. Then turn the knob until 00 displays.
The ⏲ indicator will go off.

Advice and warnings
Select an element to view the remaining cooking time.
Any cooking time can be programmed up to 90 minutes.
After a power outage, the timer function is cancelled.

Timer

The timer can be used to set time periods up to 90 minutes. It is independent of other settings.

Programming instructions
Cooktop should be connected.

1 Press the ⏲ symbol.
00 appears in the timer function display.

2 Adjust the desired time with the knob.

The timer starts to count down after a few seconds.

Once the time has elapsed a beep will sound.
00 blinks on the timer function display.
Press the ⏲ symbol. The indicators go out and the warning sound shuts off.

Changing the time
Press the ⏲ symbol and change the time with the knob.

Turn off the timer. Press the ⏲ symbol and then turn the knob until 00 appears on the timer function display.

Advice and warnings
After a power outage, the warning clock turns off.
The element automatic shut–off function and the timer function can both be operated simultaneously.

Automatic time limitation

The automatic time limitation function is activated if the element is used for prolonged periods without any modifications being made.

The element stops heating.
The residual heat warning lights up on the element display.

When the automatic time limitation function is activated, this is controlled by the selected heat setting (from 1 to 10 hours).

Basic settings

The cooktop offers various basic settings.
Some of these settings can be modified.

c 1	**Deactivating the beep** A short beep confirms that an icon has been pressed, a long beep warns that an incorrect operation has been performed.	0 most of the signals are off 1 all the signals are on*
c 2	**Childproof lock** This function allows the childproof safety function to be activated.	0 lock activation not allowed* 1 lock activation allowed
c 3	**Returning to the cooktop default settings** This function erases the settings that were made with the special function menu by using the setting menu. d.	d Return to default settings
c 4	**Element selection** The last programmed element always remains selected. This can be changed. The element will only remain selected for 5 seconds.To activate and to deactivate the function, select t. or t with the setting control.	t activated setting t. deactivated setting
c 5	**Power Management Function** This function is used to limit the total power of the cooktop. There are 19 levels. The intermediate levels are marked with a dot.	1 = 1000 W minimum power 1. – 9 = de 1500 a 9000w 9. = 9500W maximum power

* Basic settings

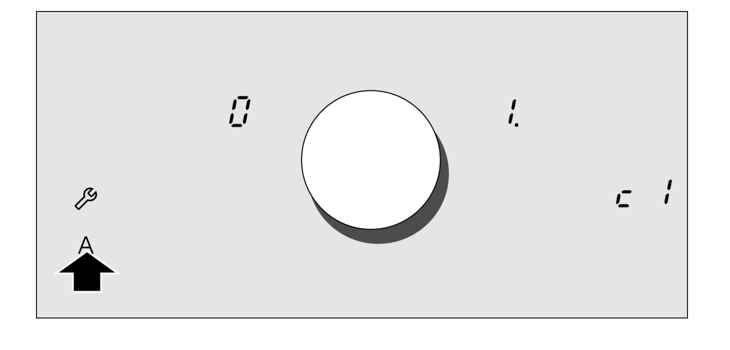
Accessing the basic settings

Follow the steps below:

1 Switch on the cooktop using the main switch.

2 In the next 10 seconds, the 🔧 indicator will appear. Then press the A icon for more than four seconds, until you hear the second confirmation beep.

C and 1 also appear in the timer function display.

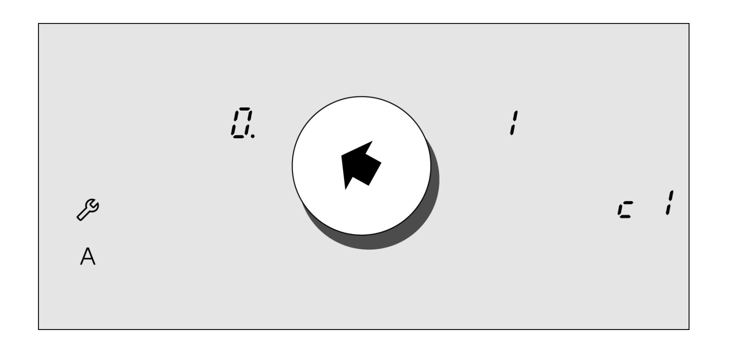


Selecting the required setting and function

3 Press the **A** icon until the desired function indicator is shown.

4 Then select the desired value using the knob.
Turn the knob to the desired setting.
The selected value will be indicated with a dot (see figure).

5 Press the **A** icon again, until a beep sounds to confirm.
The settings have been correctly stored.



Cleaning

Daily cleaning

Note:
Recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement of a specific brand.

Induction cooktop

⚠ **WARNING** Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot, use only the blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

Clean the surface when it is completely cool, with the following exceptions: remove dry sugar, sugar syrup, tomato products and milk immediately with the razor blade scraper (see special care chart).

Wipe off spatters with a clean, damp sponge or a paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains; rinse.

Use a small amount of the glass ceramic cooktop cleaner. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

Stainless steel side trim

Use a cleaning pad for this piece. For moderate or heavy soil, use a powder cleaner such as BonAmi® or Soft Scrub® (without bleach).
Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

Knob

Remove knob from cooktop. Wipe with warm soapy cloth, rinse and dry. Do not soak in water.

Cleaning guidelines

When using a cleaner, use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth and wipe.

For best results, use cleaners for glass ceramic cooktops such as BonAmii®, Soft Scrub® (no bleach) and white vinegar.

Avoid these cleaners

Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may damage or permanently stain the cooktop..

Caustic cleaners – cleaners such as Easy Off® may stain the cooktop surface.

Abrasive cleaners.

Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/or leave metal marks.

Soap–filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.

Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.
Flammable cleaners such as lighter fluid or WD–40.

Cleaning charts

Type of stain	Possible solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All of these stains REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface.	Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at a 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner.

Burned–on food soil, dark streaks, and specks	Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for 30 minutes. Use a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or use the razor blade scraper. Rinse and dry.
Greasy spatters	Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Metal marks: Iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply cream to the glass ceramic cooktop. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
Hard water spots Hot cooking liquids dripped on surface	Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boil over and stains before using the cooktop again.
Surface scratches Small scratches are common and do not affect cooking They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.	Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove grains and grit such as salt and seasoning. Can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily. **Warning: Diamond rings may scratch the surface.**

Maintenance

This appliance requires no maintenance other than daily cleaning. For best results, apply cooktop cleaning cream daily.

Knob

The knob should be cleaned using warm water and a little soap. Do not use abrasive products or scrub. Do not place the knob in the dishwasher or in dishwater. It might get damaged.

Technical Assistance Service

Troubleshooting

Sometimes problems are unimportant technical problems that can be easily resolved. Before contacting Technical Assistance, please keep in mind the advice and warnings below:

The cooktop is not working
See if there is a power outage. Check to see if there is a problem with the circuit breaker for the electrical installation.

The cooktop turns off by itself
The power key was touched unintentionally. Press the power key again. Reset the cooktop.

The display flashes (there is no power) when you place a saucepan on an induction element
Check to see whether the saucepan is ferromagnetic. Check to see whether the diameter of the saucepan is large enough.
Allow the saucepan to cool down in the event that it has become too hot when used.
If the display still does not light up when you switch the element off and on again, disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.

The Powerboost function display flashes and then switches off
The powerboost function operates the element with the most possible power. During long cooking times, it is possible that the function will switch the element off to protect the cooktop from overheating. You can continue to use the cooktop if the display is not flashing.

Repairs
⚠ WARNING Repairs should only be done by a trained servicer.
If your appliance is repaired improperly, you could be at considerable risk.

Display Er and numbers
If an Er and a series of numbers appear in the display panel, there is a fault in the electronic system. Turn the appliance off and back on at the fuse or circuit breaker. Call technical assistance if the same display appears again.

Display F and numbers
If an F and a number flash in alternation on the displays, your appliance has detected a fault. Refer to the following table for possible remedies.

Indicator	Malfunction	Action
None	There has been a power outage. The appliance has not been correctly connected according to the connection drawing. Electronic system malfunction.	Check other electrical appliances to see if there has been a power outage. Check that the appliance has been correctly connected according to the connection drawing. If the above checks do not solve the problem contact the Technical Assistance Service.
Er + number/ d + number/ E + number	Electronic system malfunction.	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds before reconnecting it. If the indication persists contact the Technical Assistance Service.
F0/F9	There is an internal function error.	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds before reconnecting it. If the indication persists contact the Technical Assistance Service.
H	The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has switched off.	Wait until the electronic system has cooled down properly, then press any symbol on the hob. If the indication persists contact the Technical Assistance Service.
F4	The electronic system has overheated and all the hotplates have switched off.	Wait until the electronic system has cooled down properly, then press any symbol on the hob. If the indication persists contact the Technical Assistance Service.
U1	Incorrect input voltage, not within the normal working limits.	Contact the electricity distributor.
U2/U3	The hotplate has overheated and switched off to protect the countertop.	Wait until the electronic system has cooled down and then switch it on again.

* **Do not place any hot pans on the control panel.**

Note:
A gap may form between the countertop and the cooktop. For this reason, there is a flexible seal all the way around the cooktop.
Due to the characteristics of the material, there can be irregularities in the glass ceramic surface. Because of the mirror–smooth surface of the cooktop, it is possible for even the smallest of bubbles, less than 1mm in diameter, to be visible. They are not detrimental either to the functionality or the durability of the glass ceramic cooking surface.

Normal operating sounds for the appliance

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields that cause heat to be created directly on the pan base. Depending on the construction of the cookware, certain noises or vibrations may be created, such as the following:

A low humming like a transformer
This occurs when cooking at a high power. The cause of this is the amount of energy which is transmitted from the appliance to the cookware. This sound disappears or becomes quieter when the power is turned down.

A low whistling
This occurs when the cookware is empty. This sound disappears when water or food is added to the cookware.

Crackling
This noise occurs when cookware is used which consists of layers of different materials. The noise is caused by vibrations in the joint faces between the different layers. This noise comes from the cookware. It may change depending on the amount and type of food being cooked.

High pitched whistle
This noise occurs principally in cookware which consists of layers of different materials when used at the highest heat setting and on two elements next to each other. This whistling disappears or becomes quieter when the power is turned down.

Fan noise
The electronics require a controlled temperature in order to function reliably. The cooktop is therefore fitted with a fan which runs at various speeds according to the temperature detected. The fan may also continue to run even after the cooktop has been switched off if the temperature it detects is still too high.The sounds described are a normal part of induction technology and do not indicate a defect.

Technical service

Contact our Technical Service Department if your appliance needs repair. Our central Customer Service Center (see below) will also be happy to supply you with details on a center close to you.

Product number and manufacturing number

When you contact our customer service, have the product (E) number and the manufacturing (FD) number for your appliance available. You can find the identification plate with these numbers on the underside of the appliance.

Questions? Please contact us. We look forward to hearing from you!

877–4–GAGGENAU
www.gaggenau–usa.com
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649
1–800

⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT: Utiliser correctement cet appareil. Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil électroménager. Si les renseignements contenus dans ce manuel ne sont pas suivis scrupuleusement, un incendie ou une explosion risque d'entraîner des dommages, des blessures corporelles ou la mort. Afin de réduire les risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessures corporelles, prendre les précautions suivantes :

Installation :

S'assurer que l'appareil ménager est adéquatement installé et mis à la terre par un technicienqualifié.

Savoir où et comment déconnecter l'alimentation électrique la surface de la grille.
Le technicien doit indiquer l'emplacement du coupe−circuit. Prendre des notes pour pouvoir s'y reporter rapidement ultérieurement. Consulter les détails dans le manuel d'installation.

Utilisation prévue

Cet appareil a été spécialement conçu pour une utilisation résidentielle. Il n'est pas approuvé pour une utilisation extérieure. Voir garantie. Pour toute question, contacter le fabricant.

AVERTISSEMENT: Utiliser l'appareil uniquement pour les utilisations prévues et décrites dans ce manuel.
Cet appareil électroménager est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'est pas approuvé pour des usages extérieurs. Ne JAMAIS utiliser la grille pour chauffer une pièce. Cela pourrait conduire à une surchauffe de l'appareil. Ne jamais utiliser l'appareil comme support de rangement.

Sécurité pour enfants

Ne pas autoriser les enfants à utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas rester seuls dans une zone où des appareils électroménagers sont en fonctionnement. Ils ne doivent jamais jouer à proximité de l'appareil, même si celui−ci est éteint.

Quand les enfants sont suffisamment âgés pour utiliser l'appareil, il incombe de la responsabilité légale des parents ou des tuteurs de veiller à ce que des personnes qualifiées leur aient fait part des instructions de sécurité.

Personne ne doit monter sur l'appareil, s'appuyer, s'asseoir ou s'accrocher à l'appareil, notamment aux portes. Cela risque d'endommager l'appareil et, en se renversant, provoquer de graves lésions.

ATTENTION: ne jamais poser d'objets au −dessus ou derrière la grille susceptibles d'attirer l'attention des enfants. Si les enfants trébuchent sur la grille pour atteindre les objets, de graves lésions pourraient survenir.

Sécurité relative à la cuisson

Éviter que du plastique, du papier, des torchons, des couvercles ou tout autre grand objet métallique entre en contact avec un élément de la surface. Éviter que les poêles bouillent jusqu'à dessécher.
Porter des vêtement adéquats. Ne jamais porter de vêtement amples ou de manches longues, des cravates ou des foulards et s'attacher les cheveux pour cuisiner.

NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU ZONES PROCHES DES UNITÉS. Les unités de surface peuvent être chaudes bien qu'elles semblent de couleur foncée. Les zones proches des unités de surface peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, faire en sorte que ni les torchons ou autres matériaux inflammables n'entrent en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités avant que les plaques aient eu le temps de refroidir.

Utiliser uniquement des poignées sèches car les poignées humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dûes à la vapeur. S'assurer que les poignées ne touchent pas les éléments de cuisson. Ne pas utiliser de serviettes ni de torchons volumineux.

Ne déplacer aucune poêle remplie d'huile chaude, surtout s'il s'agit d'une friteuse profonde. La laisser refroidir.

Ne jamais laisser la grille sans surveillance lorsqu'elle est allumée. Les surchauffes peuvent provoquer de la fumée et les débordement d'aliments gras peuvent s'enflammer.

⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT: Vérifier la plaque, même si la fonction de programmation du temps est activée pour veiller à ce que les aliments ne débordent pas ni ne brûlent. Les projections d'aliments sur la plaque peuvent provoquer de la fumée et certaines peuvent prendre feu, comme l'huile à des températures élevées.

Ne pas chauffer des récipients avec le couvercle. L'accumulation de pression peut faire en sorte que le récipient éclate, provoquant alors des lésions.

Toujours maintenir les fonds des récipients secs. L'accumulation de pression entre le fond et la plaque de cuisson peut faire en sorte que le récipient saute soudainement, provoquant alors des lésions.

Ne jamais utiliser l'appareil en cas de projections de liquides ou d'aliments autour du panneau de commande. Toujours éteindre la plaque de cuisson et sécher le panneau de commande.

Utiliser uniquement des températures élevées en cas de besoin. Pour éviter des débordements et des projections, chauffer l'huile doucement et à un niveau moyen–bas. L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures et des lésions.

Si les boutons ne sont pas utilisés correctement, des lésions et des dommages peuvent survenir sur l'appareil.

Sécurité relative aux ustensiles de cuisine

Utiliser la taille de poêle appropriée – cet appareil électroménager est équipé d'une ou de plusieurs unités de dimensions différentes. Sélectionner les ustensiles dont les fonds sont suffisamment grands pour couvrir la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles plus petits exposerait une partie de l'élément de chauffage à un contact direct et risque d'enflammer vos vêtements. Un rapport utensile–brûleur adéquat rehausse aussi l'efficacité.

Les seuls récipients adéquats pour cuisiner par induction sont les récipients ferromagnétiques.
Ils peuvent être en acier émaillé, en fonte ou spécialement conçus pour l'induction en acier inoxydable.
Vous ne devez jamais utiliser de récipients en acier fin normal ou en verre, terre cuite, cuivre ou aluminium.
Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent y être attirés.

Tenir les poêles par le manche au moment de touiller ou retourner les aliments. Ceci permet d'éviter les projections ou que la poêle ne bouge.

Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation des matériaux inflammables et de projections provoquées par le contact involontaire avec un ustensile, les anses ou les manches de ceux–ci doivent être placés vers l'intérieur pour ne pas se trouver au–dessus des unités de surface adjacentes.

Sécurité au moment du nettoyage

Ne pas nettoyer la surface de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. En cas d'utilisation d'une éponge ou un torchon humide pour nettoyer les projections sur une zone de cuisson encore chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur.

Ne jamais utiliser de nettoyants à vapeur pour nettoyer la plaque.

Condition de l'unité

AVERTISSEMENT: Ne pas cuisiner sur une grille endommagée. Sinon, les produits de nettoyage et les projections peuvent pénétrer dans la grille et provoquer un risque de décharge électrique. Contacter directement un technicien qualifié.

Si l'affichage ne fonctionne pas lorsqu'une zone de cuisson est en train de chauffer, déconnecter le coupe–circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé.

Si la plaque s'éteint automatiquement et ne peut être utilisée pendant un certain temps, il est possible qu'elle se rallume plus tard par inadvertance. Pour éviter que cela ne se produise, débrancher le coupe–circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé.

Ne pas utiliser cet appareil si celui–ci ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé. Contacter un technicien agréé.

⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Espace et environnement de travail

Toujours prévoir un détecteur de fumée à proximité de la cuisine.

Avoir un extincteur approprié disponible à portée de main, visible et facilement accessible près de la grille.

Ne jamais ranger ou utiliser de produits caustiques, gaz, produits inflammables ou alimentaires au–dessus ou à proximité de l'appareil. L'appareil est conçu pour chauffer et cuire des aliments. L'utilisation de produits caustiques pendant la cuisson ou le nettoyage peut endommager l'appareil et provoquer des lésions.

Sécurité relative à l'entretien et aux réparations

Ne pas remplacer ni réparer la moindre pièce à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.

Pour éviter tout risque de décharge électrique, avant de mettre en service la grille, penser à couper l'alimentation du panneau de service et verrouiller le panneau afin d'éviter que l'interrupteur ne s'enclenche par mégarde.

Matériaux inflammables

Ne pas ranger ou utiliser de l'essence ou autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables dans la zone environnant cet appareil électroménager ou tout autre appareil.

Si la grille se trouve à proximité d'une fenêtre, s'assurer que les rideaux ou tout autre accessoire de la fenêtre ne sont pas à proximité de ces éléments ou ils risqueraient de prendre feu.

En cas d'incendie

Si vos vêtements s'enflamment, roulez par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Si des aliments non–gras prennent feu, étouffer l'incendie avec du bicarbonate de sodium. Ne jamais utiliser d'eau sur un feu de cuisson.

AVERTISSEMENT: REDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE

a) Ne jamais laisser la grille sans surveillance lorsqu'elle est allumée à des températures élevées. Les surchauffes peuvent provoquer de la fumée et les projections d'aliments gras peuvent s'enflammer. Chauffer doucement l'huile à une température moyennement élevée ou basse.

b) Laisser l'extracteur de la hotte allumé lors de la cuisson d'aliments flambés.

c) Nettoyer fréquemment les ventilateurs. La graisse ne doit pas s'accumuler dans les ventilateurs et les filtres.

d) Utiliser des poêles adaptées. Toujours utiliser une poêle de la même taille que la zone de cuisson.

AVERTISSEMENT: REDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS EN CAS D'INCENDIE :

a) Éteindre un feu impliquant des aliments gras avec un couvercle étanche, une plaque de four ou un autre grand plateau en métal, puis éteindre l'élément. ÉVITER LES BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER ET CONTACTER LES POMPIERS.

b) NE JAMAIS SAISIR UNE POÊLE EN FEU. Cela pourrait produire des brûlures.

c) NE PAS UTILISER D'EAU, de torchons ou de serviettes humides pour éteindre un feu impliquant de la graisse. Une violente explosion de vapeur risque de survenir.

d) Utiliser un extincteur UNIQUEMENT si :

- vous savez que vous possédez un extincteur de classe A–B–C et comment vous en servir
- le feu est petit et est limité à la zone où il a débuté
- quelqu'un a appelé les pompiers
- le feu peut être étouffé et vous avez le dos dirigé vers une sortie

Le système de ventilation doit toujours être allumé pendant un incendie. Si, pour une raison quelconque, celui–ci était allumé, ne pas essayer de l'éteindre pendant l'incendie.

Ne pas poser d'objets métalliques sur la grille d'induction.

Ne pas laisser de couvercles ou autres objets métalliques de grande dimension sur l'élément. Si l'appareil électroménager s'est allumé par erreur, ces objets chaufferaient rapidement et provoqueraient des risques de brûlures.

Entretien du ventilateur de refroidissement

Cette surface de cuisson est dotée d'un ventilateur de refroidissement monté en–dessous de l'appareil. Si un tiroir est installé en dessous de la surface de cuisson, n'y ranger que de petits objets ou du papier car ils pourraient endommager le ventilateur de refroidissement ou nuire au système de refroidissement. Ne pas ranger de papier aluminium, des matériaux ou des liquides inflammables (par exemple, des aérosols) dans le tiroir ou près de la surface de cuisson. Ils pourraient exploser.

Remarque

Cet appareil électroménager produit et utilise de l'énergie de fréquence ISM. S'il n'est pas installé et utilisé correctement, conformément aux instructions du fabricant, il peut causer des interférences avec la réception radio et télévision. Des tests par type ont été exécutés et se sont révélés conformes aux limites des équipements ISM en vertu de la partie 18 des règlements du FCC, conçus pour procurer une protection raisonnable contre ces interférences dans une installation résidentielle. Nous ne pouvons cependant pas garantir que des interférences ne se produiront pas pour certaines installations. Allumer et éteindre l'appareil électroménager pour déterminer s'il est la cause des interférences. Suivre l'instruction suivante pour tenter de corriger les interférences : – Réorienter l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur. Le fabricant n'est responsable d'aucune interférence radio ou de télévision causée par une modification non autorisée apportée à cette grille. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces interférences.

AVERTISSEMENT : cet appareil électroménager chauffe les ustensiles de cuisine via un champ électromagnétique. Il est conforme à toutes les exigences de la US Federal Communications Commission (Commission fédérales de communication des États–Unis) visant à minimiser les interférences avec les autres appareils. Si vous croyez cependant qu'il a un effet sur d'autres appareils électroniques ou des appareils médicaux (tel un stimulateur cardiaque), veuillez contacter le fabricant de votre appareil pour déterminer si des mesures peuvent être prises avant d'utiliser ce produit.

AVERTISSEMENT : Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des **régulateurs cardiaques** doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que 100 % des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il ne se produisent pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent connaître certaines gênes.

Causes des dommages

Base des récipients

Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.

Éviter de laisser des récipients vides au niveau des zones de cuisson.
Cela peut entraîner des dommages.
En cas d'utilisation de récipients spéciaux, se réferer aux instructions du fabricant.

Récipients chauds

Ne jamais poser de récipients chauds sur le panneau de commande, la zone des voyants ou encore le cadre de la plaque de cuisson.

Sel, sucre et sable

Le sel, le sucre et les grains de sable peuvent rayer la plaque de cuisson.

Objets durs et pointus

Les objets durs ou pointus peuvent causer des dommages en cas de chute sur la plaque de cuisson.

Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme support ou plan de travail.

Aliments renversés

Le sucre et d'autres produits semblables au sucre peuvent endommager la plaque de cuisson. Retirer immédiatement ces produits avec une raclette pour verre.

Produits de nettoyage inadaptés

L'utilisation de produits de nettoyage inadaptés et l'usure due au frottement des récipients provoquent les décolorations métalliques de la plaque.

Matière plastique et papier

Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent s'ils sont posés sur la zone de cuisson chaude.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Utiliser des récipients à fond épais et plan. Les bases courbées augmentent la consommation d'énergie. Placer une règle sur le fond du récipient. S'il n'existe aucun espace, le fond du récipient est totalement plan.

- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson.
  Remarque : si le diamètre supérieur du récipient est indiqué, celui–ci est généralement supérieur au diamètre du fond du récipient.
  Dans le cas où le diamètre du récipient ne coïncide pas avec celui de la zone de cuisson, il vaut mieux qui celui–ci soit supérieur à la taille de la zone de cuisson au risque de perdre la moitié de l'énergie.

- Sélectionner des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un grand récipient à moitié plein consomme énormément d'énergie.

- Toujours placer le récipient au centre de la zone de cuisson avec le couvercle adapté. Sans couvercle, la consommation d'énergie est mutlipliée par quatre.

- Utiliser peu d'eau pour cuisiner. Ainsi, l'énergie est économisée et les vitamines et minéraux des légumes sont conservés.

- Les ragoûts ou aliments liquides cuisinés comme les soupes, sauces ou boissons peuvent chauffer trop rapidement à votre insu, débordant alors du récipient.
  Pour cette raison, il est préférable de les chauffer à feu doux, en sélectionnant une puissance de cuisson adaptée et en remuant avant et pendant le chauffage.

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- **Temps de cuisson et friture rapide,** grâce au chauffage direct du récipient.
- **Consommation d'énergie réduite,**
- **Plus de commodité et de propreté ;** les aliments tombés sur la plaque collent moins.
- **Contrôle de cuisson et de sécurité,** la plaque fournit ou coupe l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Les récipients ferromagnétiques sont les **seuls récipients adaptés pour cuisiner par induction.** Ils peuvent être en :

- acier émaillé
- fonte
- ou vaisselle en acier inoxydable.

Récipient spéciaux pour la cuisine par induction

Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifier le diamètre, car cela pourrait à la fois avoir une influence sur la détection du récipient et les résultats de cuisson.

Vérifier les récipients avec un aimant

Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent être attirés.
Le fabricant indique généralement les récipients adaptés à la cuisine par induction.

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser des récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson.
Des récipients fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients ”sandwich” en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou que celui–ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), la position de cuisson visualisée sur le voyant de la zone de cuisson clignotera.
Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction ”désactivation automatique” n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle–ci ne fonctionne plus, en informer le service technique.

Détection d’un récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d’utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

Zone de cuisson double ou triple

Ces zones peuvent reconnaître des récipients de tailles différentes. En fonction du matériau et des propriétés du récipient, la zone s’adaptera automatiquement, en n’activant que la zone simple, ou sa totalité, en produisant la puissance adéquate pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

Les notices d'utilisation sont valables pour différentes plaques de cuisson.

Le panneau de commande

Partie de commande de A
fonction de préchauffage rapide
et menu des réglages de base

Partie de commande de
🌡 fonction Frire

Indications de
niveau de puissance 1-9
fonctionnement 0
chaleur résiduelle 0
fonction Powerboost P
fonction de préchauffage rapide **A**

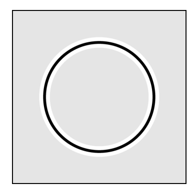
Partie de commande de On/Off interrupteur principal

Partie de commande de
>> fonction Powerboost et sécurité–enfants

Partie de commande de
sélection de zone de cuisson

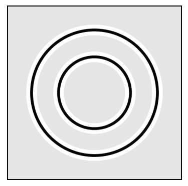
Partie de commande de Timer fonction programmation du temps

Les éléments



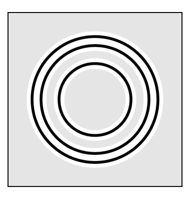
Zone de cuisson simple

Sélectionner la zone de cuisson correcte.
La taille du récipient doit coïncider avec celle de la zone de cuisson.
Le paragraphe ”Récipient appropriés” indique les types de récipients recommandés pour la cuisson par induction.



Zone de cuisson double

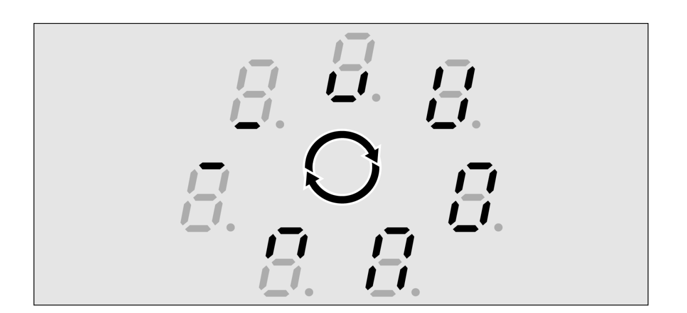
Sélectionner la zone de cuisson correcte.
La taille du récipient doit coïncider avec celle de la zone de cuisson.
Le paragraphe ”Récipients appropriés” indique les types de récipients recommandés pour la cuisson par induction.



Zone de cuisson triple

Sélectionner la zone de cuisson correcte. La taille du récipient doit correspondre à celle de la zone de cuisson. Le paragraphe ”Récipients appropriés” indique les types de récipients recommandés pour la cuisson par induction.

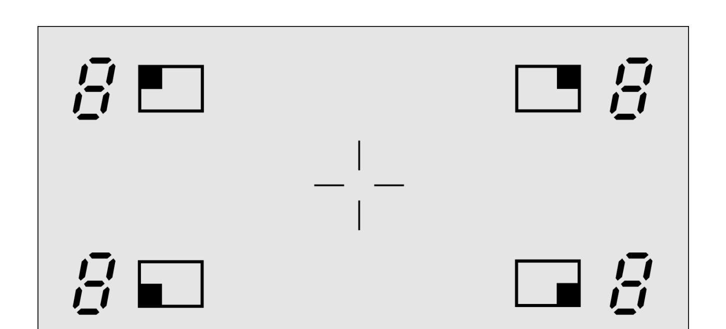
Indicateur de chaleur résiduelle



La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Éviter de toucher la zone de cuisson qui montre cette indication. Bien que la plaque soit éteinte, le voyant 0 sera entouré et restera allumé tant que la zone de cuisson est chaude.Si l’on retire le récipient avant d’avoir éteint la zone de cuisson, le voyant et la position de cuisson sélectionnée apparaîtront en alternance.

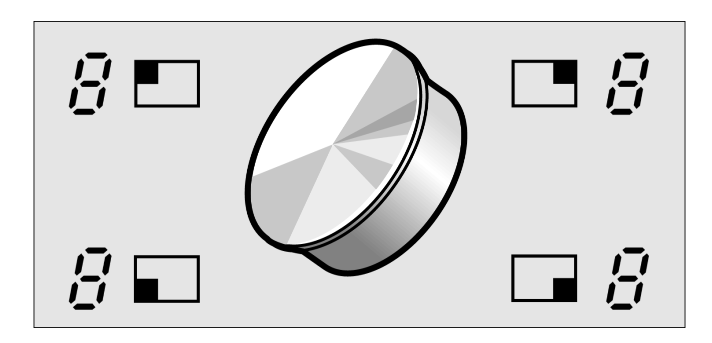
Panneau rotatif avec bouton rotatif amovible

Panneau rotatif



Le panneau rotatif est la zone de programmation où il est possible de sélectionner les zones de cuisson et les niveaux de puissance avec le bouton rotatif.
Dans la zone du panneau rotatif, le bouton rotatif est automatiquement centré.

Bouton rotatif



Le bouton rotatif est magnétique et se situe sur le panneau rotatif. Le bouton rotatif permet d'activer la zone de cuisson correspondante. Il permet aussi de sélectionner le niveau de puissance.

- Retrait du bouton rotatif :
  Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez retirer le bouton rotatif.

  Le bouton rotatif peut être retiré lorsque la zone de cuisson fonctionne. Toutes les zones de cuisson s'éteignent alors automatiquement au bout de 3 secondes

⚠ **AVERTISSEMENT** Si, au cours de ces 3 secondes, un objet métallique est déposé sur le panneau rotatif, la plaque de cuisson continue à fonctionner. Il faut donc toujours éteindre la plaque de cuisson avec l'interrupteur principal.

⚠ **AVERTISSEMENT** Le bouton rotatif abrite un puissant aimant. Ne pas rapprocher le bouton rotatif de supports magnétiques contenant des données, comme des cartes vidéo, des disquettes, des cartes de crédit et des cartes à bande magnétique. Vous risquez de les endommager.
De même, il peut se produire des interférences sur les postes de télévision et moniteurs.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumer et éteindre la table de cuisson avec l’interrupteur principal ①.

Allumer :
Appuyer sur le symbole ①.
Un signal sonore retentit, Tous les voyants s’allument.

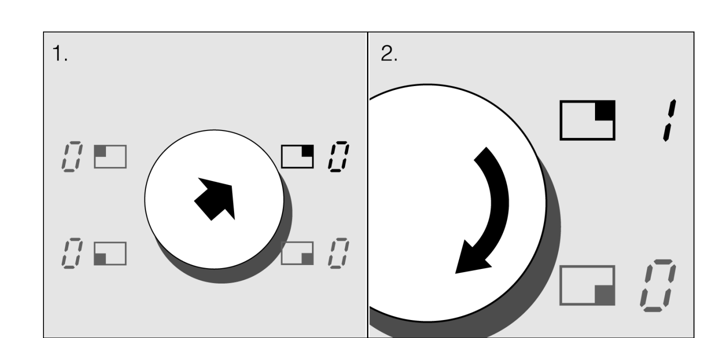
Éteindre :
Appuyer sur le symbole ①.
Les voyants s’éteignent.
La plaque de cuisson est éteinte.
Le voyant de chaleur résiduelle reste allumé jusqu’à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

Régler la zone de cuisson

Sélectionner la position de cuisson souhaitée à l’aide du bouton rotatif.
Position de cuisson 1 = puissance minimum
Position de cuisson 9 = puissance maximum
Chaque position de cuisson dispose d’un réglage intermédiaire. Elle est indiquée par un point.

Ajuster la position de cuisson :

La plaque doit être allumée.



1 Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.
Pour ce faire, tourner le bouton rotatif vers la zone de cuisson souhaitée.

2 Tourner le bouton rotatif jusqu’à ce que l’indicateur indique la position de cuisson souhaitée.

3 Modifier la position de cuisson: Sélectionner la zone de cuisson et changer la puissance de cuisson à l’aide du bouton rotatif.

REMARQUE **:** Si un récipient n’a pas été placé sur la zone de cuisson par induction, la position de cuisson sélectionnée clignote.
Au bout d’un certain temps, la zone de cuisson s’éteint.

Éteindre la zone de cuisson
Sélectionner la zone de cuisson et tourner le bouton rotatif jusqu’à ce que 0 apparaisse.
La zone de cuisson s’éteint et l’indicateur de chaleur résiduelle s’affiche.

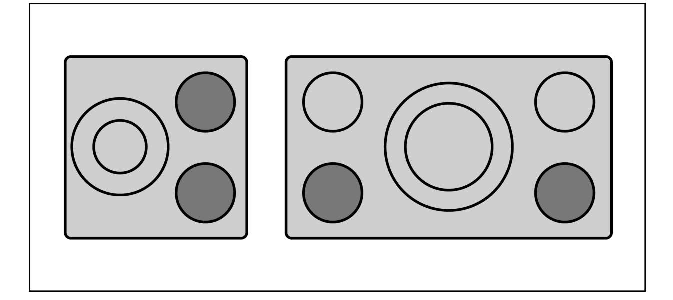
Indications :
La plaque de cuisson s'éteint automatiquement lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes pendant une période de temps déterminée. Si la plaque de cuisson est encore chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaîtra.Si vous rallumez la plaque quelques secondes après l'avoir éteinte, les derniers réglages effectués apparaîtront. Pour revenir aux réglages sélectionnés précédemment, sélectionner une zone de cuisson.

Tableau

Le tableau suivant présente quelques exemples.
Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments. Il existe donc des variations.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	Exemples
9	Préchauffer Frire Chauffer Faire bouillir	Eau Viande Beurre, Liquides Soupes, Sauces
9–8.	Blanchir	Légumes
8–6	Rôtir	Viande, Pommes de terre
7–5	Rôtir	Poisson
7–6	Frire Cuisson sans couvercle	Plats élaborés à base de farine, Plats élaborés à base d'oeufs Pâtes, Liquides
6–5	Dorer Brunir Frire Réduire	Farine, oignons Amandes, Chapelure Lard Bouillon, Sauces
5–4	Cuisson lente sans couvercle	Boulettes de pommes de terre, Soupe de légumes, Bouillon de viande, Oeufs pochés
4–3	Cuisson lente sans couvercle	Petites saucisses bouillies
5–4	Cuire à la vapeur Faire revenir Braiser	Légumes, Pommes de terre, Poisson Légumes, Fruits, Poisson Rouleau de viande, Cuisson à l'étouffée, Légumes
3.–2.	Cuire à l'étouffée	Goulasch
4.–3.	Cuisson sans couvercle	Soupes, Sauces
3.–2.	Décongeler	Produits surgelés
3–2	Éponger Cailler	Riz, Légumes secs Plats élaborés à base d'oeufs
2–1	Chauffer / Conserver au chaud Fondre	Soupes, Potage, Légumes en sauce Beurre, Chocolat

Fonction Frire



Cette fonction permet de frire, en régulant automatiquement la température de la poêle. Les zones de cuisson dotées de cette fonction sont celles situées sur le côté droit ou devant, en fonction du modèle. (voir figure)

Avantages

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. L'utilisateur peut alors économiser de l'énergie.
L'huile et la graisse ne risquent pas de surchauffer.

Poêles à utiliser pour la fonction ”Frire”

Il existe des poêles spécialement adaptées pour la fonction ”Frire”. N'utiliser que ce type de poêles. Avec les autres types de poêles, la régulation est impossible. Les poêles risquent de surchauffer.
Ces poêles peuvent être acquises par la suite, comme accessoire facultatif, dans des magasins spécialisés ou via notre Service technique. Toujours indiquer la référence correspondante.

- GP900001 (petit; Ø 5.9 in (15 cm))
- GP900002 (moyen; Ø 7.08 in (18 cm))
- GP900003 (grande;Ø 8.26 in (21 cm))

Les poêles sont anti–adhésives. Il est également possible de faire frire les aliments dans un peu d'huile.

Éléments à tenir compte

Ne jamais faire chauffer de l'huile, du beurre ou de la margarine sans surveillance.
Placer la poêle au centre de la zone de cuisson. Veiller à ce que le diamètre de la poêle soit adéquat.
Ne pas mettre de couvercle sur les poêles. La régulation automatique risquerait de ne pas fonctionner. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur de manière à faire fonctionner la régulation automatique.
Utiliser uniquement l'huile appropriée pour friture. En cas d'utilisation de beurre, margarine, huile d'olive ou saindoux, sélectionner la température min.

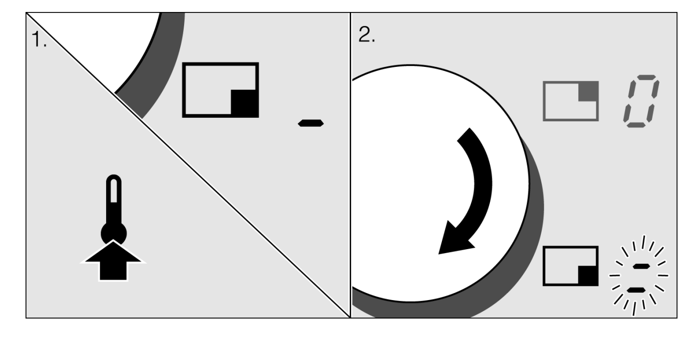
Les niveaux de température

Niveau de puissance	Température	Approprié pour
máx≡.	élevée	p. ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants
med plus≡	moyenne–élevée	p. ex. fritures fines comme des surgelés panés, des escalopes, ragoût, légumes.
med=	basse–moyenne	p. ex. fritures fines comme des escalopes milanaises et saucisses, poisson.
mín_	basse	p. ex. omelettes, avec beurre, huile d'olive ou margarine

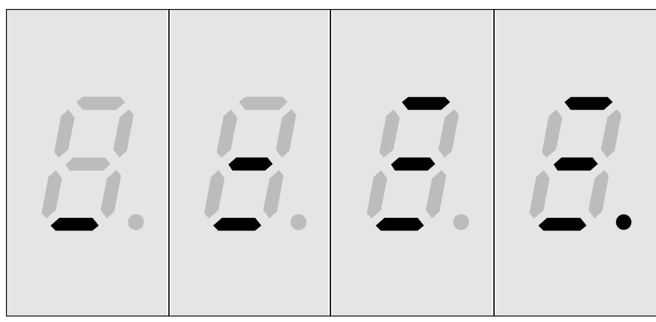
Programmation de cette fonction

Sélectionner le niveau de température adapté à la table. Placer la poêle sur la zone de cuisson. La table de cuisson doit être allumée.

1 Sélectionner la zone et la position de cuisson souhaités.



2 Appuyer sur le symbole 🌡.
Le voyant _ s'allume sur l'indicateur de la zone de cuisson.



3 Dans les 5 secondes suivantes, sélectionner le niveau de température souhaité avec le bouton rotatif.
À chaque voyant correspond un niveau de température :
_ niveau de température bas
= niveau de température bas–moyen
≡ niveau de température moyen–élevé
≡. niveau de température élevé
Les voyants _ s'allument. La fonction Frire est alors activée.

Les voyants_ clignotent jusqu'à l'atteinte de la température de friture. Un signal retentit alors.

4 Verser de l'huile dans la poêle puis ajouter les aliments.
Retourner les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Lorsque le plat est prêt :
Sélectionner la zone de cuisson au moyen du symbole 🌡. Ensuite, retirer la poêle.

Tableau

Le tableau indique la température adaptée pour chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

		Température	Temps total de cuisson à partir du signal sonore
Viande	Escalope panée (5 / 8" d'épaisseur)	med plus	6–10 Min
	Filet moyen (1" d'épaisseur)	med plus	6–10 Min
	Côtelettes, avec ou sans os	med	10–17 Min
	Côtelettes d'agneau moyennes (1/2" d'épaisseur)	med	8–15 Min
	Steak saignant (3/4" d'épaisseur)	max	8–10 Min
	Steak médium ou bien cuit (3/4" d'épaisseur)	med plus	8–12 Min
	Poitrine de poulet (1" d'épaisseur)	min	20–30 Min
	Poitrine de poulet frite	min	25–35 Min
	Petites saucisses /Hot–dogs (∅ 1/2– 1/8")	med	8–20 Min
	Hamburgers	med	6–12 Min
	Filets fins	med plus	7–12 Min
	Viande en croûte	med plus	6–10 Min
	Flanc	min	5–8 Min
Poisson	Poisson frit (entier)	med	15–25 Min
	Filets de poisson, natures ou panés	med / med plus	10–20 Min
	Filets de saumon (1" d'épaisseur)	med	8–12 Min
	Filets de thon, bien cuits (1" d'épaisseur)	med	8–12 Min
	Gambas, crevettes	med plus	4–8 Min
	Fruits de mer	med plus	5–8 Min
Plats cuisinés avec des oeufs	Crêpes	med	Faire frire l'un après l'autre
	Omelettes	min	Faire frire l'une après l'autre
	Oeufs au plat	min	2–6 Min
	Oeufs brouillés	min	2–4 Min
	Pain doré / rôties	min	Faire frire l'une après l'autre
Pommes de terre	Pommes de terre sautées (bouillies non pelées)	max	6–12 Min
	Pommes de terre sautées (crues)	med	15–25 Min
	Pommes de terre en dés	min	20–30 Min
Légumes	Ail / Oignons	min	2–10 Min
	Courgette / aubergine	med	4–12 Min
	Champignons	med plus	10–15 Min
	Légumes sautés	med plus	10–12 Min
Produits surgelés	Poitrine de poulet	min	10–30 Min
	Légumes sautés	min	8–15 Min
	Rouleaux de printemps / Rouleaux aux oeufs (3/4 – 1/4" d'épaisseur)	med	10–30 Min
Plats préparés	Plats à base de pommes de terre (frites)	med	10–15 Min
	Plats à base de pommes de terre (pommes de terre en dés)	min	10–20 Min
	Pâtes (à l'eau)	min	4–6 Min
Autres	Tajines de riz / Riz frit	max	8–15 Min
	Camembert / Fromage	med	7–10 Min
	Tofu	med	8–12 Min
	Croûtons	med	6–10 Min
	Amandes / Noix / Pignons*)	min	3–7 Min

* Dans une poêle froide.

Sécurité–enfants

Il est possible de protéger la plaque de cuisson contre tout allumage involontaire pour éviter que les enfants activent les zones de cuisson

Activer et désactiver la sécurité pour enfants exceptionnelle

La plaque de cuisson peut être verrouillée à titre exceptionnel. Par ex. si des enfants viennent vous rendre visite.
La sécurité peut être activée dans les réglages de base. Cf. chapitre *Réglages de base.*

Activer

Allumer la plaque de cuisson, le voyant 🔒 s'allume après quelques secondes.
Appuyer ensuite sur le symbole >> jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre
La plaque de cuisson reste verrouillée.
Après une certaine période de temps, le voyant 🔒 s'éteint.

Désactiver

Allumer la plaque de cuisson, le voyant 🔒 s'allume après quelques secondes.
Appuyer ensuite sur le symbole >> jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre La sécurité pour enfants exceptionnelle est désactivée.
Il est alors possible d'allumer la plaque de cuisson

Remarque

La sécurité pour enfants peut être activée ou désactivée par erreur, dû à ;
projection d'eau au cours du nettoyage, projection d'aliments, présence d'objets sur le symbole >>.

Cuisiner avec la fonction de préchauffage rapide

Toutes les zones de cuisson disposent de la fonction de préchauffage rapide.

Sélectionnez au départ le niveau de puissance pour la cuisson lente.

La zone de cuisson chauffe à puissance maximale et se règle automatiquement au niveau de puissance sélectionné précédemment.

Le temps nécessaire au préchauffage rapide dépend du niveau de puissance sélectionné.

Programmation de cette fonction

1 Sélectionner la position de cuisson souhaitée pour la cuisson lente. La position de cuisson 9 ne dispose pas de cette fonction.

2 Toucher le symbole **A**. Il active le préchauffage rapide. Sur le voyant clignotent en alternance A et la position de cuisson sélectionnée précédemment.

La fonction est désactivée au bout d'une période de temps qui varie en fonction de la position de cuisson sélectionnée.
Dans la zone de cuisson, la position de cuisson lente est automatiquement activée.
Sur l'indicateur, seule la position de cuisson précédemment sélectionnée reste allumée.
La durée de cuisson peut être modifiée, la valeur apparaît sur l'indicateur de la fonction de programmation de la durée.

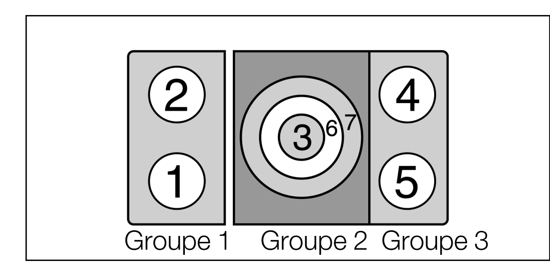
Conseils relatifs au chauffage rapide

- La fonction de préchauffage rapide ne cuit pas les aliments :
  le préchauffage rapide permet de cuire lentement avec une petite quantité d'eau afin de conserver les propriétés nutritives des aliments.
  Sur les zones de cuisson de grande taille, ajoutez au maximum 3 verres d'eau aux aliments à cuire ; sur les zones de cuisson de petite taille, ajoutez environ 2 verres d'eau.
  Faites bouillir le riz dans 2 fois son volume d'eau.
  Utilisez un couvercle pour la casserole.
  Le préchauffage rapide n'est pas adapté aux aliments dont la cuisson requiert beaucoup d'eau (les pâtes, par exemple).
- Le lait ou les aliments qui produisent de la mousse présentent un risque de débordement. Dans ce cas, utilisez une casserole haute.
- Le lait peut brûler :
  rincez la casserole à l'eau froide avant de la remplir.
- Pendant la friture, les aliments peuvent rester collés à la poêle : déposez les aliments dans la poêle lorsqu'elle est assez chaude. Le beurre ou l'huile forment des tâches liquides lorsqu'ils sont suffisamment chauds. Attendez un moment avant de retourner les aliments. Les aliments comme la viande et les omelettes se décollent sans problème lorsque l'un des côtés est cuit.

Fonction Powerboost

A l'aide de cette fonction, il est possible de réchauffer le contenu du récipient plus rapidement qu'en utilisant la position de cuisson 9. Cette fonction permet d'augmenter la puissance maximale de la zone de cuisson où elle est utilisée.

Limitations d'utilisation de la fonction Powerboost



La fonction Powerboost est disponible tant que l'autre zone de cuisson du même groupe n'est pas en fonctionnement. (voir image) Par exemple, si vous souhaitez activer cette fonction dans la zone de cuisson 5, la numéro 4 (située derrière elle) devra être éteinte, et vice versa. Si cette zone n'est pas éteinte, la lettre P et la position de cuisson 9 clignoteront en alternance sur le voyant de la zone de cuisson. La fonction repassera ensuite en position de cuisson 9 sans être activée. La même chose se produit avec les zones de cuisson 1 et 2. Dans le groupe 2, la fonction Powerboost peut être activée simultanément dans toutes les zones de cuisson. (voir image)

Elle s'active comme suit.

La plaque de cuisson électrique doit être allumée.

1 Sélectionner la zone de cuisson et la position de cuisson souhaitée. Le voyant correspondant s'allume.

2 Appuyer sur le symbole >>.
Le voyant P s'allume. La fonction est alors activée.

Il se désactive comme suit.

Suivre les étapes suivantes :

1 Sélectionner la zone de cuisson**.** Le voyant correspondant s'allume.

2 Appuyer sur le symbole >>. La lettre P disparaît et revient en position de cuisson 9. La fonction est alors désactivée.

⚠ AVERTISSEMENT Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut être désactivée automatiquement pour protéger les composants électroniques à l'intérieur de la plaque.

Fonction de programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

- pour déconnecter automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

⚠ **AVERTISSEMENT** La fonction de programmation du temps ne doit pas servir de sécurité pour laisser la plaque sans surveillance si elle est utilisée, notamment sous température élevée. Les projections provoquent de la fumée. La nourriture et l'huile trop chauds peuvent prendre feu.
Surveiller la plaque avec la fonction de programmation du temps encore allumée.

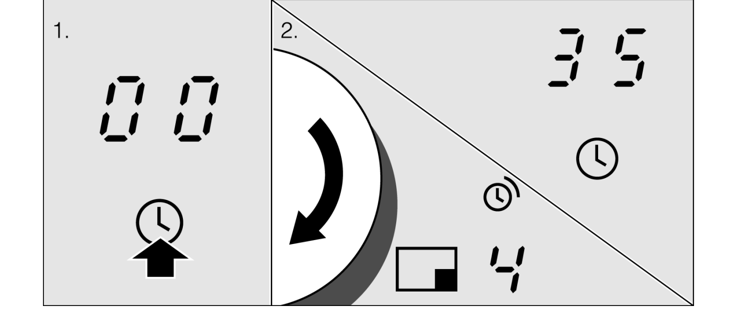
Éteindre automatiquement une zone de cuisson

Entrer la durée pour la zone de cuisson souhaitée. La zone est automatiquement éteinte une fois ce délai écoulé.

Voici le mode de programmation
La plaque de cuisson doit être allumée.

1 Sélectionner la zone de cuisson et la position de cuisson souhaitée.
Appuyer ensuite sur le symbole ⏲.
Le voyant 00 s'affiche sur l'indicateur de la fonction de programmation du temps.
Le voyant ⏲ s'allume dans la zone de cuisson sélectionnée.

2 Programmer le temps avec le bouton rotatif.



Au bout de quelques secondes, le temps commence à défiler.
L'indicateur affiche le temps de cuisson le plus court.

Une fois le temps écoulé
Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson est éteinte. Un signal sonore retentit.
Dans la zone de cuisson, un 0 clignote.
00 clignote également sur l'indicateur de la fonction de programmation du temps.
Le voyant ⏲ clignote.
En touchant le symbole ⏲, les voyants s'éteignent et le signal sonore s'interrompt.

Corriger le temps
Sélectionner la zone de cuisson souhaitée puis appuyer sur le symbole ◷.
Modifier le temps avec le bouton rotatif.

Désactiver l'extinction automatique
Sélectionner la zone de cuisson souhaitée et appuyer sur le symbole ◷. Tourner ensuite le bouton rotatif jusqu'à voir apparaître 00. Le voyant ◷ s'éteint.

Conseils et remarques
Sélectionner une zone de cuisson pour consulter le temps de cuisson restant.
Il est possible de programmer un temps de cuisson allant jusqu'à 90 minutes.
Après une coupure de l'alimentation électrique, la fonction de programmation du temps cesse d'être active.

La minuterie

La minuterie de cuisine permet de programmer une durée maximale de 90 minutes. Elle ne dépend pas des autres réglages.

Voici le mode de programmation
La plaque de cuisson doit être allumée.

1 Appuyer sur le symbole ◷.
L'indicateur de la fonction de programmation de la durée affiche 00.

2 Régler la durée souhaitée avec le bouton rotatif.

Au bout de quelques secondes, la durée commence à défiler.

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit.
L'indicateur de la fonction de programmation de la durée affiche 00 (clignote).
Appuyer sur le symbole ◷. Les voyants s'éteignent et le signal sonore d'avertissement s'interrompt.

Corriger la durée
Appuyer sur le symbole ◷ et modifier la durée avec le bouton rotatif.

Éteindre la minuterie
Appuyer sur le symbole ◷ puis tourner le bouton rotatif jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction de programmation de la durée affiche 00.

Conseils et avertissements
Après une coupure d'électricité, la minuterie est désactivée.
Les fonctions d'extinction automatique de zone et de minuterie peuvent fonctionner en même temps.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson est en fonctionnement pendant une période prolongée, sans aucune modification des réglages, il faut activer la limitation automatique de temps.
La zone de cuisson arrête de chauffer.
L'indicateur de la zone de cuisson affiche l'indicateur de chaleur résiduelle.
Lorsque la limitation automatique est activée, celle–ci dépend de la position de chauffe sélectionnée (de 1 à 10 heures).

Réglages de base

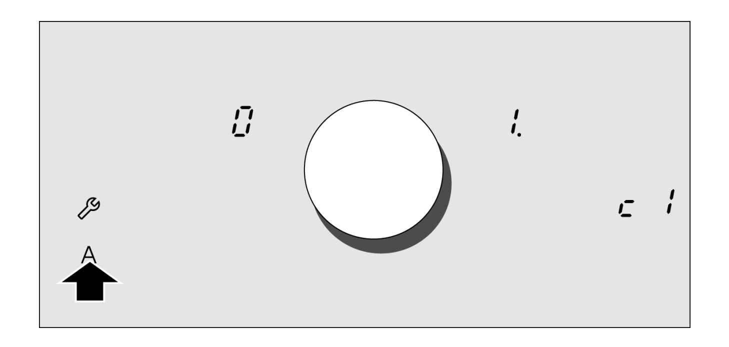
La plaque de cuisson comporte différents réglages de base.
Il est possible de modifier certains de ces réglages.

c 1	**Désactivation du signal sonore** Bref signal sonore de confirmation symbole ou signal sonore touchés retard signalant que l'appareil a été utilisé de façon inadéquate.	0 la plupart des signaux désactivés 1 tous les signaux désactivés*
c 2	**Sécurité pour enfants** Avec cette fonction, il est possible d'activer la sécurité pour enfants.	0 activation sûre non–autorisée* 1 activation sûre autorisée
c 3	**Revenir aux réglages par défaut de la plaque de cuisson** Grâce à cette fonction, il est possible d'éliminer les réglages effectués via le menu de fonctions spéciales en sélectionnant le bouton de réglage d.	d revenir aux réglages par défaut
c 4	**Sélection de la zone de cuisson** La dernière sélection programmée de la zone de cuisson est celle qui apparaît toujours comme réglage de base. Ceci peut être modifié. La zone de cuisson restera sélectionnée uniquement pendant 5 secondes.Pour activer et désactiver la fonction, sélectionner avec le bouton de réglage t. ou t	t sélection activée t. sélection désactivée
c 5	**Fonction Power–Management** Grâce à cette fonction, il est possible de limiter la puissance totale de la plaque de cuisson. Elle comporte 19 niveaux de réglage. Les niveaux intermédiaires sont signalés par un point.	1 = 1000 W puissance minimum 1.– 9 = de 1500 à 9000w 9.= 9500W puissance maximum

* Réglages de base

Accéder aux réglages de base

Suivre les étapes suivantes :



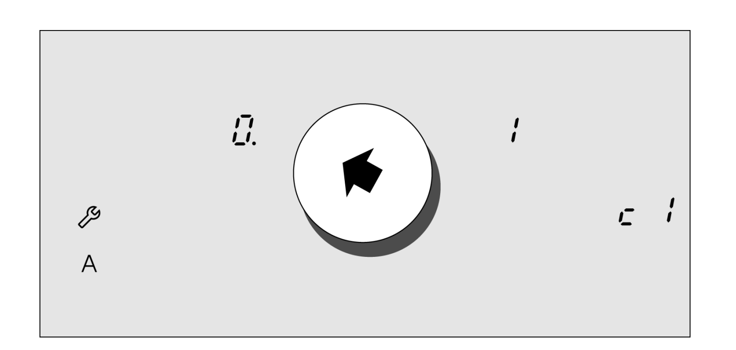
1 Raccorder la plaque de cuisson à l'interrupteur principal.

2 Le voyant 🔧 apparaîtra dans les 10 secondes. Appuyer ensuite sur le symbole A pendant plus de quatre secondes, jusqu'à ce que retentisse le second signal de confirmation.

L'indicateur de la fonction de programmation du temps affiche c et 1.

Sélectionner la fonction et le réglage souhaité

3 Appuyer sur le symbole **A** jusqu'à ce que la fonction souhaitée soit affichée.



4 Sélectionner ensuite la valeur souhaitée avec le bouton rotatif.
Placer le bouton sur le réglage souhaité.
La valeur sélectionnée sera indiquée par un point (voir image).

5 Rappuyer sur le symbole **A** jusqu'à ce que le signal de confirmation se fasse entendre.
Les réglages ont été correctement sauvegardés.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyage quotidien

Remarque :
Les produits de nettoyage recommandés mentionnent certains types de nettoyants, mais cela ne revient pas à approuver spécifiquement une marque en particulier.

Grille de cuisson par induction

⚠ **AVERTISSEMENT** Ne jamais utiliser de nettoyant sur la vitrocéramique tant que la surface est chaude. Utiliser seulement la gratte avec lame de rasoir. Les émanations en provenance des produits de nettoyage peuvent être dangereuses pour la santé. En se réchauffant, le nettoyant peut produire une réaction chimique et endommager la surface.

Nettoyer la surface lorsqu'elle est entièrement refroidie, à l'exception des circonstances suivantes : enlever immédiatement à l'aide de la gratte avec lame de rasoir le sucre sec, le sucre fondu, les produits à base de tomate et le lait (Voir le tableau des soins spéciaux).

Essuyer les éclaboussures avec une éponge propre ou un essuie–tout. Rincer et sécher. Utiliser du vinaigre blanc si les taches ne s'enlèvent pas. Rincer.

Appliquer une petite quantité de nettoyant pour grilles en vitrocéramique. Lorsque la surface est sèche, passer un linge ou un essuie–tout sur la surface.

Moulures latérales en acier inoxydable

Lors du nettoyage, utiliser une éponge à récurer. Pour les saletés modérées ou tenaces, utiliser un nettoyant en poudre doux, tel que BonAmi® ou Soft Scrub® (sans chlore).
Essuyer avec une éponge humide ou un linge humide, rincer et sécher.

Bouton rotatif

Enlever le bouton de la grille. Nettoyer à l'aide d'un torchon tiède et savonné, rincer et sécher. Ne pas immerger dans l'eau.

Instructions de nettoyage

N'utiliser qu'une petite quantité de nettoyant. Appliquer sur la surface et frotter avec un essuie–tout propre ou avec un linge propre et sec.

Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser des nettoyants tels que les nettoyants pour grilles en vitrocéramique, BonAmi®, Soft Scrub® (sans chlore) et du vinaigre blanc.

Éviter ces nettoyants

Nettoyants pour verre qui contiennent de l'ammoniac et des agents de blanchiment avec chlore. Ces ingrédients peuvent rayer ou tacher la surface de cuisson en permanence.

Nettoyants caustiques : les produits tels que Easy Off® peuvent rayer la surface de la grille de cuisson.

Nettoyants abrasifs.

Les tampons métalliques et les éponges à récurer telles que ScotchBrite® peuvent égratigner et / ou laisser des marques sur le métal.

Les tampons à récurer avec du produit lessive tels que SOS® peuvent égratigner la surface.

Les nettoyants en poudre contenant du chlore avec chlore peuvent tacher définitivement la surface de cuisson.
Nettoyants inflammables tels que l'essence pour briquets ou WD–40.

Tableaux de nettoyage

Type de tache	Solution possible
Écoulements de sucre sec, sucre fondu, lait ou tomate. Aluminium ou plastique fondus. Toutes ces taches DOIVENT ÊTRE ÉLIMINÉES IMMÉDIATEMENT. Si ces taches ne sont pas immédiatement éliminées, la surface risque d'être endommagée de façon permanente.	Enlever ces types d'écoulements quand la surface est chaude à l'aide de la gratte à lame de rasoir. Utiliser une nouvelle lame sur la gratte. Retirer la poêle et éteindre la zone de cuisson. Utiliser un gant thermique pour manipuler la gratte suivant un angle de 30˚, en faisant attention à ne pas marquer ni rayer la surface en vitrocéramique. Éloigner la saleté du périmètre de chaleur. Une fois la surface froide, retirer les résidus et appliquer le nettoyant pour grilles en vitrocéramique.
Taches de nourriture brûlée, rayures noires et points	Tremper en plaçant une serviette en papier humide ou une éponge au–dessus de la tache et laisser pendant 30 minutes. Utiliser un racloir en plastique et un nettoyant pour grille en vitrocéramique ou utiliser la gratte à lame de rasoir. Rincer et sécher
Éclaboussures de graisse	Utiliser une éponge ou un torchon savonné pour enlever la graisse ; rincer abondamment et sécher. Appliquer le nettoyant pour grilles en vitrocéramique.
Marques de métal : tache iridescente	Les poêles à fond en aluminium, cuivre ou acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traiter immédiatement avec un nettoyant pour grilles en vitrocéramique une fois que la surface a refroidi. Si cela ne supprime pas les taches, essayer un produit moyennement abrasif (Bon Ami®, Soft Scrub® sans chlore) au moyen d'une serviette en papier humide. Rincer et réappliquer le nettoyant pour grilles en vitrocéramique. Si vous ne retirez pas les marques en métal avant de réutiliser la grille, il sera alors bien plus difficile de les éliminer.
Taches d'eau Liquides chauds tombant sur la surface en cuisinant.	Les minéraux de certains types d'eau peuvent être transmis à la surface et la tacher. Utiliser du vinaigre blanc non–dilué, rincer et sécher. Reconditionner avec le nettoyant pour grilles en vitrocéramique. Éliminer les résidus de nourriture et taches avant de réutiliser la grille.

Rayures sur la surface Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas les performances de cuisine. Elles finiront pas disparaître et seront moins visibles au rythme de l'utilisation quotidienne du nettoyant pour grilles en vitrocéramique.	Appliquer le nettoyant pour grilles en vitrocéramique avant l'utilisation pour retirer de petits grains comme le sel et les condiments. Elles peuvent être limitées en utilisant des poêles à fond lisse, propres et sèches avant l'utilisation. Utiliser au quotidien le nettoyant recommandé pour grilles en vitrocéramique. **Attention: les anneaux en diamant peuvent rayer la surface.**

Entretien

Cet appareil électrodomestique ne requiert pas d'entretien supplémentaire autre que le nettoyage quotidien. Pour de meilleurs résultats, appliquer quotidiennement le nettoyant pour grilles en vitrocéramique.

Bouton rotatif
On recommande l'utilisation d'eau tiède avec un peu de savon pour nettoyer le bouton rotatif. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni frotter. Ne pas mettre le bouton rotatif au lave–vaisselle ou dans l'eau du robinet. Vous risquez de l'endommager.

Service technique

Procédure à suivre en cas d'erreur

Souvent, lorsqu'une erreur se produit, il s'agit en réalité de problèmes techniques sans importance qui peuvent être facilement résolus. Avant de contacter le Service technique, prendre en compte les conseils et remarques suivants.

La plaque de cuisson ne fonctionne pas
Vérifier si l'énergie électrique est bien alimentée. Vérifier si le limiteur de courant ou l'interrupteur de l'installation électrique ne s'est pas déclenché.

La plaque de cuisson s'est éteinte
L'interrupteur principal a été touché de manière involontaire. Rallumer la plaque de cuisson. Procéder à nouveau au réglage.

Dès qu'une poêle ou une marmite est placée sur la zone de cuisson par induction, le voyant clignote (plus aucune puissance n'est transmise)
Vérifier l'électromagnétisme des récipients. Vérifier si le diamètre du récipient est suffisamment grand. Laisser refroidir le récipient si celui –ci est devenu trop chaud après utilisation.
Si, après avoir à nouveau connecté ou déconnecté la zone de cuisson, les voyants ne s'éteignent pas, il convient de déconnecter l'alimentation en énergie électrique de l'appareil. Au bout de 20 secondes, le reconnecter.

Le voyant de la fonction Powerboost clignote et s'éteint
Avec la fonction Powerboost, la zone de cuisson est activée avec la puissance maximale. Lors d'une période de cuisson prolongée, il est possible que la fonction automatique se déconnecte au niveau de la zone de cuisson pour éviter une surchauffe de la plaque de cuisson. Tant que le voyant ne clignote pas, il est possible de continuer à utiliser la plaque de cuisson.

Dépannage
⚠ AVERTISSEMENT Les réparations doivent être prises en charge uniquement par le personnel qualifié du Service technique.
Si l'appareil n'est pas réparé correctement l'utilisateur peut être exposé à de graves dangers.

Indication Er et numéros

Si le panneau indicateur affiche Er et des chiffres, le système électronique indique une erreur technique. Déconnecter l'appareil du réseau électrique puis le reconnecter. Si cet indicateur s'allume à nouveau, en aviser la Service technique.

Indication F et numéros

Si F et un chiffre apparaissent en alternance sur le voyant, l'appareil indique q'une erreur technique s'est produite. Se reporter au tableau suivant pour connaître les différents moyens de réparer les erreurs techniques.

Affichage de confirma– tion	Panne	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été coupée.	Vérifier avec d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été coupée.
	Le branchement de l'appareil n'est pas conforme au schéma de branchements.	Vérifier si l'appareil a été raccordé suivant le schéma de branchements.
	Panne du système électronique.	Si les contrôles précédents ne résolvent pas la panne, en informer le service technique.
Er + numéro/ d + numéro/ E + numéro	Panne du système électronique	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre quelques secondes et rebrancher. Si l'indication persiste, contacter le service technique.
F0/F9	Un erreur interne s'est produite dans le fonctionnement	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre quelques secondes et rebrancher. Si l'indication persiste, contacter le service technique.
H	Le système électronique a surchauffé et la zone de cuisson correspondante a été déconnectée	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyer ensuite sur l'un des symboles de la plaque de cuisson. Si l'indication persiste, contacter le service technique.
F4	Le système électronique a surchauffé et toutes les zones de cuisson ont été déconnectées	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyer ensuite sur l'un des symboles de la plaque de cuisson. Si l'indication persiste, contacter le service technique.
U1	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement	Contacter le fournisseur électrique.
U2/U3	La zone de cuisson a surchauffé et a été déconnectée pour protéger la vitrocéramique	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi et reconnecter.

* **Ne poser aucun récipient chaud sur le panneau de commande.**

Remarque : On peut envisager un ouverture entre le module de cuisine et la surface de l'appareil. A cette fin, vous trouverez un scellé flexible autour de l'appareil.
La vitrocéramique peut présenter des irrégularités sur la surface, dûes à la nature même du matériau. En raison de la finition de la surface en verre, on peut observer de petites bulles d'un diamètre inférieur à 1 mm. Ces bulles ne représentent dans l'absolu aucun problème pour la surface en vitrocéramique ni pour le fonctionnement correct de l'appareil.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci–dessous :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur
Ce bruit retentit lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave
Ce bruit retentit lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits.

Un crépitement
Ce bruit survient dans les récipients composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements aigus
Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux–ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur
Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, elle est dotée d'un ventilateur dont le niveau de puissance varie selon la température détectée. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.Les bruits décrits sont normaux, font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

Service technique

Si vous devez réparer l'appareil ménager, contactez notre département de service technique. Notre principal centre de service à la clientèle (voir la suite) sera ravi de vous référer à un centre près de votre domicile.

N° de produit et n° de fabrication

Lorsque vous appelez notre service à la clientèle, ayez à votre disposition le numéro de produit (E) et le numéro de fabrication (FD) de votre appareil ménager.
Ces numéros figurent sur la plaque d'identification au bas de l'appareil ménager.

Des questions ? Contactez–nous. Nous espérons recevoir de vos nouvelles très bientôt !

877–4–GAGGENAU
www.gaggenau–usa.com
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649
1–800

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO: Utilizar correctamente este aparato. Leer todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico. Si la información en este manual no se sigue exactamente, puede suceder un incendio o explosión causando daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas, tomar las siguientes precauciones:

Instalación

Asegurarse de que el electrodoméstico esté instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

Saber dónde y cómo desconectar la energía eléctrica de la parrilla. El técnico debe indicarle la ubicación del interruptor. Tome nota para consultas futuras más rápidas. Consultar detalles en el manual de instalación.

Aplicación concreta

Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico familiar. No se aprueba el uso exterior. Ver la garantía. Si se tienen preguntas, por favor comunicarse con el fabricante.

AVISO: Utilizar el aparato sólo para los usos previstos, descritos en este manual. Este aparato electrodoméstico es solamente para uso doméstico. No se aprueba su uso en lugares exteriores. No usar NUNCA la parrilla para calentar una habitación. Se podría sobrecalentar el aparato. No utilizar nunca el aparato para almacenar cosas.

Seguridad para los niños

No permitir que los niños usen el aparato sin la directa supervisión de un adulto. Los niños y las mascotas no deben dejarse solos en un área donde se estén usando aparatos electrodomésticos. No deben jugar nunca cerca del aparato aunque esté apagado.

Cuando los niños tienen la edad suficiente para operar el aparato, es responsabilidad legal de los padres o guardianes legales asegurarse de que reciban instrucción sobre las prácticas de seguridad por personas cualificadas.

No se debe permitir a nadie subirse al aparato, apoyarse, sentarse o colgarse del aparato, especialmente de las puertas. Se puede dañar el aparato y al volcarse puede causar graves lesiones.

ATENCIÓN: No almacenar objetos encima o detrás de la parrilla que puedan llamar la atención de los niños. Si los niños trepan sobre la parrilla para alcanzar los objetos, podrían resultar gravemente lesionados.

Seguridad al cocinar

No permitir que el plástico, el papel, los paños, las tapas u otros objetos metálicos grandes entren en contacto con un elemento de la superficie. No permitir que las sartenes hiervan hasta secarse.
Usar ropa adecuada. No hay que usar nunca prendas flojas o mangas largas, corbatas o pañuelos ni dejarse el cabello suelto al cocinar.

NO TOCAR LAS UNIDADES DE SUPERFICIE O LAS ÁREAS CERCA DE LAS UNIDADES. Las unidades de superficie pueden estar calientes incluso aunque se vean de color oscuro. Las áreas cerca de las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras. Durante y después de usar, no tocar ni dejar que trapos u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya pasado tiempo suficiente para enfriarse.

Usar solamente agarraderas secas. las agarraderas húmedas o mojadas sobre las superficies calientes pueden causar quemaduras debido a vapor. No permita que las agarraderas toquen los elementos de calentamiento. No usar toallas ni trapos voluminosos.

No mover nunca una sartén con aceite caliente, especialmente si se trata de una freidora profunda. Esperar hasta que se enfríe.

No dejar nunca la parrilla sin vigilar mientras esté encendida. Los sobrecalentamientos causan humos y los derrames de alimentos grasosos pueden incendiarse.

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO: Vigilar la placa aun estando la función programación del tiempo encendida a fin de que los alimentos no rebosen ni se quemen. Los derrames de alimentos pueden producir humo y algunos pueden incendiarse, como el aceite a temperaturas elevadas.

No calentar contenedores cerrados de comida. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente estalle causando lesiones.

Mantener siempre secas las bases de los recipientes. La acumulación de presión entre la base y la placa de cocción puede hacer que el recipiente salte de forma repentina causando lesiones.

No utilizar nunca el aparato si se han derramado líquidos o alimentos alrededor del panel de control. Apagar siempre la placa de cocción y secar el panel de control.

Utilizar temperaturas elevadas sólo si es necesario. Para evitar rebosaduras y salpicaduras, calentar el aceite despacio y a un nivel medio–bajo. El aceite caliente puede causar graves quemaduras y lesiones.

Si no se utilizan los controles de manera adecuada pueden provocarse lesiones y daños al aparato.

Seguridad con utensilios de cocina

Usar el tamaño correcto de sartén – este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccionar los utensilios con las bases lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calefactor de la unidad de calentamiento. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento de calentamiento al contacto directo y podrá provocar que se incendie su ropa. La relación adecuada entre el utensilio y el quemador mejora también la eficiencia.

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos.
Pueden ser de acero esmaltado, hierro fundido, o vajilla especial para inducción de acero inoxidable.
No debe utilizar nunca recipientes de acero fino normal o de vidrio, barro, cobre o aluminio. Para saber si sus recipientes son adecuados, compruebe que son atraídos por un imán.

Sujetar las sartenes por el mango a la hora de mover o dar la vuelta a los alimentos. Se evitarán derrames y que la sartén se mueva.

Para reducir el riesgo de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y los derrames causados por el contacto no intencional con un utensilio, las asideras o mangos de los mismos deben colocarse hacia dentro para que no queden encima de las unidades de superficie adyacentes.

Seguridad durante la limpieza

No limpiar la parrilla mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones nocivas cuando se aplican sobre una superficie caliente. Si se usa una esponja o un trapo húmedo para limpiar los derrames sobre un área que esté caliente, tener cuidado de evitar las quemaduras por vapor.

No utilizar nunca limpiadores de vapor para limpiar la placa.

Condición de la unidad

AVISO: No cocinar sobre una parrilla rota. Si la parrilla está rota, los productos de limpieza y los derrames pueden penetrar dentro de la parrilla y crear un riesgo de descarga eléctrica. Acudir de inmediato a un técnico cualificado.

Si el display no funciona cuando una zona de cocción está calentándose, desconectar el interruptor en la caja de fusibles. Contactar con un técnico autorizado.

Si la placa se desconecta sola y no puede ser utilizada durante un tiempo suficiente, se podrá desconectar repentinamente también en el futuro. Para evitarlo, desconectar el interruptor en la caja de fusibles. Contactar con un técnico autorizado.

No utilizar este aparato si no funciona correctamente o ha sido dañado.
Contactar con un técnico autorizado.

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Espacio y ambiente de trabajo

Tener siempre un detector de humos cerca de la cocina.

Tener a la mano un extinguidor de incendios apropiado, cerca, a la vista y de fácil acceso desde la parrilla.

No almacenar o utilizar productos cáusticos, gases, productos inflamables y no alimenticios encima o cerca del aparato. El aparato está diseñado para el calentamiento y la cocción de alimentos. El uso de productos cáusticos durante el calentamiento o la limpieza puede dañar el aparato y producir lesiones.

Seguridad para las operaciones de servicio y reparación

No repare o reemplace ninguna pieza a menos que se recomiende de manera específica en este manual. Toda otra clase de servicio debe solicitarse a un técnico cualificado.

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, antes de dar servicio a la parrilla, desconecte la energía en el tablero de servicio y bloquee el tablero para evitar que el interruptor se active de manera accidental.

Materiales inflamables

No almacenar o usar gasolina u otros vapores, líquidos o materiales inflamables en las cercanías de éste o cualquier otro aparato electrodoméstico.

Si la parrilla está cerca de una ventana, asegúrese de que las cortinas u otros accesorios de la ventana no queden cerca de los elementos, o podrían incendiarse.

En caso de incendio

Si su ropa se incendia, debe tirarse de inmediato al piso y rodar para extinguir las llamas.

Sofocar las llamas de los alimentos que no sean grasosos usando carbonato. Nunca use agua sobre comida incendiada.

AVISO: REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO:

a) No dejar nunca la parrilla sin vigilar mientras esté encendida a temperaturas elevadas. Los sobrecalentamientos causan humos y los derrames de alimentos grasosos pueden incendiarse. Calentar el aceite despacio y a un nivel medio–bajo.

b) Dejar encendido el extractor de la campana cuando se preparan alimentos flameados.

c) Limpiar frecuentemente los ventiladores. La grasa no se debe acumular en los ventiladores y en los filtros.

d) Utilizar sartenes adecuadas. Utilizar siempre una sartén que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción.

AVISO: REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES EN CASO DE INCENDIO:

a) SOFOCAR LAS LLAMAS en alimentos grasos usando una tapa, un molde de hornear, una charola grande de metal y luego apagar el elemento. TENER CUIDADO PARA EVITAR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUAR Y LLAMAR AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

b) NO LEVANTAR NUNCA UNA SARTÉN EN LLAMAS. Puede producir quemaduras.

c) NO USAR AGUA, ni trapos o toallas húmedas en los incendios de grasa. Podría dar lugar a una explosión violenta de vapor.

d) Usar un extinguidor SOLAMENTE si:

- se sabe que es un extinguidor clase ABC y se sabe como operarlo
- el fuego es pequeño y se limita al área donde se inició
- se ha llamado al departamento de bomberos
- el fuego se puede sofocar y está situado de espaldas a una salida

No encender el sistema de ventilación durante un incendio. Si por alguna razón estuviera encendido, no intentar apagarlo durante el incendio.

No colocar objetos metálicos sobre la parrilla de inducción

No dejar tapas u otros objetos metálicos grandes sobre el elemento. Si el aparato electrodoméstico se ha encendido por error, estos objetos se calentarán rápidamente y pueden causar quemaduras.

Cuidando el ventilador de enfriamiento

Esta parrilla viene con un ventilador de enfriamiento instalado debajo. Si se ha instalado un cajón debajo de la parrilla, no guarde dentro del mismo objetos pequeños ni papel ya que podrían dañar al ventilador de enfriamiento o afectar al sistema de enfriamiento. No guardar papel de aluminio ni materiales o líquidos inflamables (por ejemplo aerosoles) en el cajón o cerca de la parrilla. Podrían explotar.

Nota

Este aparato electrodoméstico genera y usa energía de frecuencia ISM. Si no se instala y usa correctamente, en apego estricto con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de radio y televisión. Se ha probado en su tipo y se comprobó que cumple con las limitaciones para los equipos ISM de conformidad con la sección 18 de las reglas de la FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra tales interferencias en una instalación residencial. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no ocurrirá en alguna instalación particular. Encender y apagar el aparato para determinar si causa alguna interferencia. Tratar lo siguiente para corregir la interferencia: – Reorientar la antena receptora del radio de la televisión. El fabricante no es responsable por la interferencia de radio o TV causada por la modificación no autorizada de esta parrilla. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

AVISO: Este electrodoméstico calienta los utensilios de cocina utilizando un campo electromagnético. Cumple con todos los requerimientos de la US Federal Communications Commission (Comisión Federal de Comunicaciones de los Estados Unidos) para reducir la interferencia con otros equipos. Sin embargo, si usted sospecha que puede afectar a otros aparatos electrónicos o dispositivos médicos (tales como los marcapasos) comuníquese con el fabricante de dichos aparatos o dispositivos para saber si son necesarias algunas precauciones antes de usar este producto.

AVISO: Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, las personas que tengan implantados **marcapasos** deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

Causas de los daños

Base de los recipientes

Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.

Evitar dejar recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden surgir daños.
Si se usan recipientes especiales, por favor cumplir con las instrucciones del fabricante.

Recipientes calientes

No colocar nunca recipientes calientes sobre el panel de control, la zona de indicadores y el marco de la placa de cocción.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar o los granos de arena pueden rayar la placa de cocción.

Objetos duros y con punta

Los objetos duros o con punta pueden causar daños si caen sobre la placa de cocción.

No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo o apoyo.

Alimentos derramados

El azúcar y otros productos parecidos al azúcar pueden dañar la placa de cocción. Retirar inmediatamente dichos productos con un rascador para vidrio.

Productos de limpieza inadecuados

Las decoloraciones metálicas se originan a causa del uso de productos de limpieza inapropiados y el desgaste por el roce de los recipientes.

Plástico y papel

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten si se ponen sobre la zona de cocción caliente.

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía. Colocar una regla en la base del recipiente, si no queda ningún espacio, la base del recipientes es totalmente plana.

- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente.
  En el caso de que el diámetro del recipiente no coincida con el de la zona de cocción, es mejor que éste sea superior al tamaño de la zona de cocción, en caso contrario se pierde la mitad de energía.

- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.

- Centrar siempre el recipiente en la zona de cocción y colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.

- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.

- Al cocinar guisados o alimentos líquidos como sopas, salsas o bebidas, éstos pueden calentarse demasiado rápido sin que haya evidencia de ello, llegando a derramarse fuera del recipiente.
  Por ello, es recomendable realizar un calentamiento suave, seleccionando una posición de cocción adecuada y removiendo la comida antes y durante el calentamiento.

Ventajas de la Cocción por Inducción

La Cocción por Inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- **Gran rapidez en la cocción y fritura;** al calentar directamente el recipiente.
- **Consume menos energía**
- **Mayor comodidad y limpieza;** los alimentos derramados no se requeman tanto en la placa.
- **Control de cocción y seguridad;** la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el sistema de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

Sólo son **recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos,** pueden ser de:

- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Recipientes especiales para inducción

Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad. Comprobar el diámetro, podría afectar tanto a la detección del recipiente como a los resultados de la cocción.

Comprobar los recipientes con un imán

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán. El fabricante suele indicar los recipientes que son aptos para inducción.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes ”sandwich” de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, la posición de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará.
Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función “desactivación automática” no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

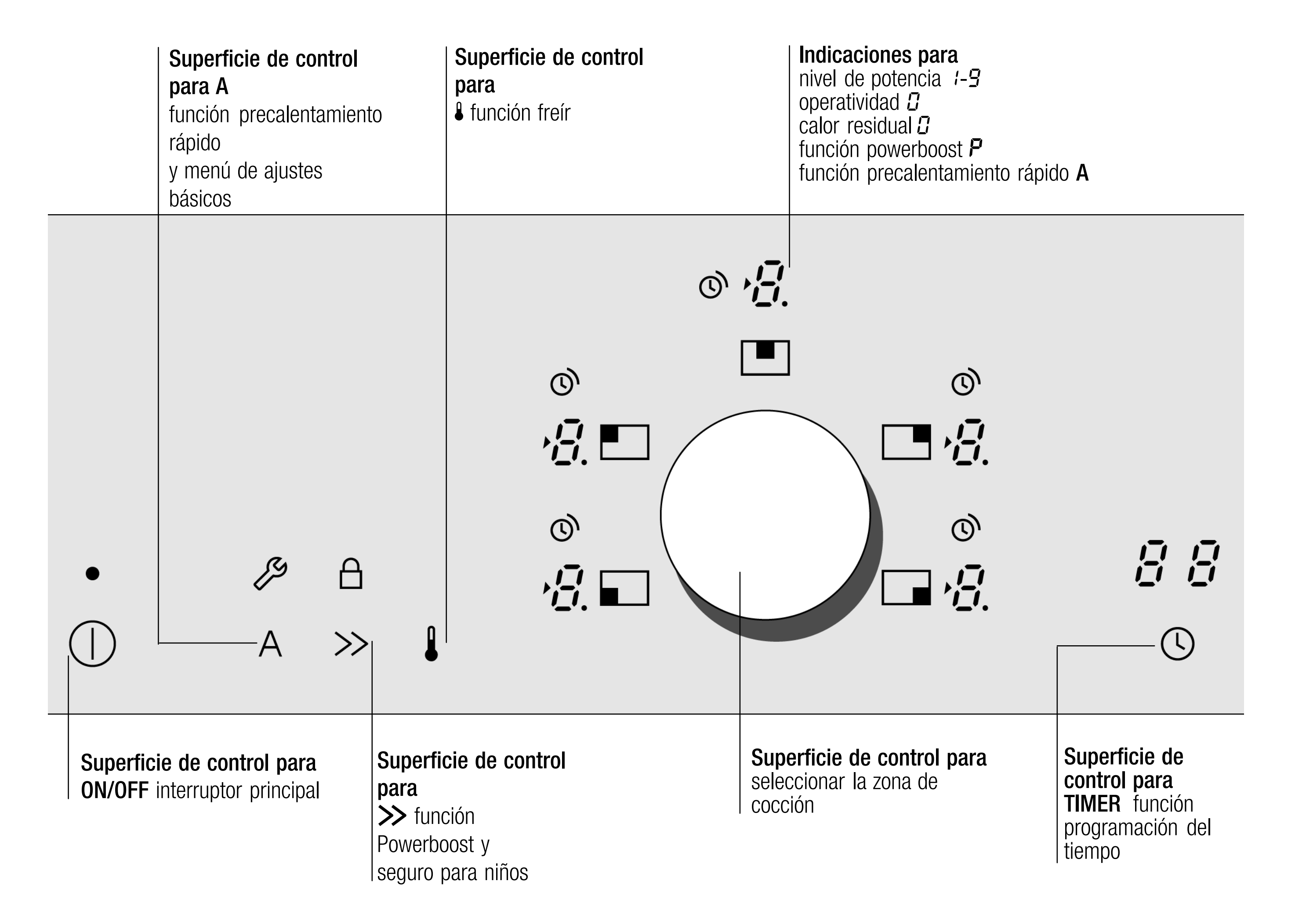
Zona de cocción doble o triple

Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose sólo la zona simple o bien en su totalidad y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Familiarizarse con el aparato

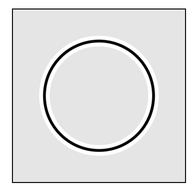
Las instrucciones de uso son válidas para diferentes placas de cocción.
En la página 2 figura una vista general de los modelos.

El panel de control



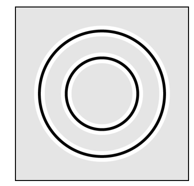
Las zonas de cocción

Zona de cocción simple



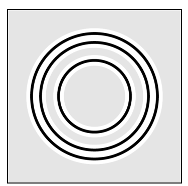
Seleccionar la zona de cocción correcta.
El tamaño del recipiente debe coincidir con el de la zona de cocción.
En el apartado “Recipientes apropiados” aparecen los tipos de recipientes recomendados para la cocción por inducción.

Zona de cocción doble



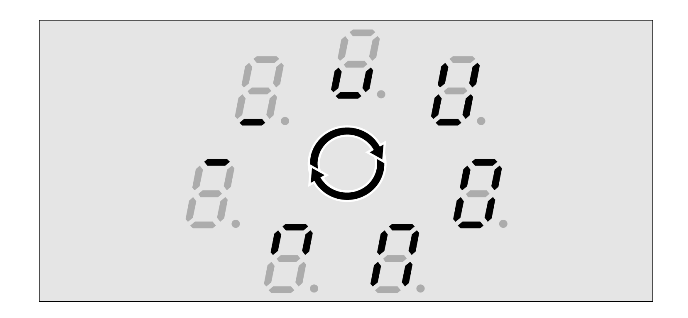
Seleccionar la zona de cocción correcta.
El tamaño del recipiente debe coincidir con el de la zona de cocción.
En el apartado “Recipientes apropiados” aparecen los tipos de recipientes recomendados para la cocción por inducción.

Zona de cocción triple



Seleccionar la zona de cocción correcta. El tamaño del recipiente debe coincidir con el de la zona de cocción.
En el apartado “Recipientes apropiados” aparecen los tipos de recipientes recomendados para la cocción por inducción.

Indicador de calor residual

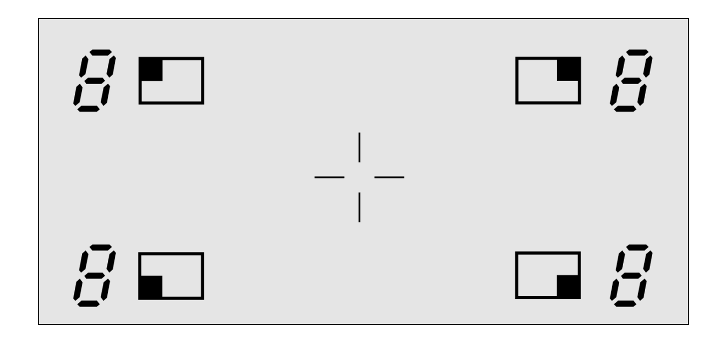


La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación. Aunque la placa esté apagada, aparecerá rodando el indicador 0 que se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente. Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente el indicador y la posición de cocción seleccionada.

Panel giratorio con control giratorio extraíble

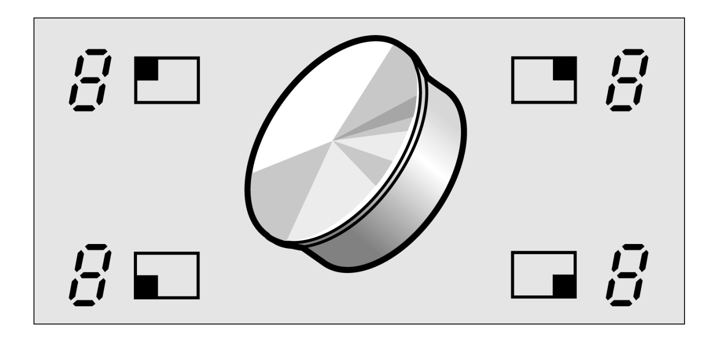


Panel giratorio



El panel giratorio es la zona de programación en la que se pueden seleccionar con el control giratorio las zonas de cocción y los niveles de potencia.
En la zona del panel giratorio, el control giratorio se centra automáticamente.

Control giratorio



El control giratorio es magnético y se coloca sobre el panel giratorio. Al mover el control giratorio, se activa la zona de cocción correspondiente. Al girar el control giratorio, se selecciona el nivel de potencia.

- Extracción del control giratorio: Para facilitar la limpieza puede retirar el control giratorio.

  Asimismo, el control giratorio puede retirarse mientras la zona de cocción está en funcionamiento. Todas las zonas de cocción se apagan después de 3 segundos

⚠ **AVISO** Si durante estos 3 segundos se deposita un objeto metálico sobre el panel giratorio, la placa de cocción puede seguir calentando. Por lo tanto, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

⚠ **AVISO** En el interior del control giratorio se encuentra un potente imán. No acercar el control giratorio a soportes magnéticos que contengan datos, tales como cintas de vídeo, disquetes, tarjetas de crédito y tarjetas con banda magnética. Podrían dañarse.
Asimismo, podrían producirse interferencias en aparatos de televisión y monitores.

Conectar y desconectar la placa de cocción

Conectar y desconectar la placa de cocción con el interruptor principal ⓘ.

Conectar:
Presionar el símbolo ⓘ. Suena una señal acústica, Se iluminan todos los indicadores.

Desconectar:
Presionar el símbolo ⓘ. Los indicadores se apagan. La placa de cocción está desconectada. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Ajustar la zona de cocción

Seleccionar la posición de cocción deseada con el control giratorio.
Posición de cocción 1 = potencia mínima
Posición de cocción 9 = potencia máxima
Cada posición de cocción dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

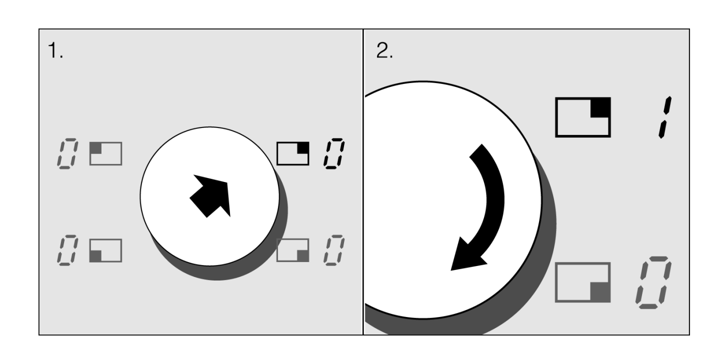
Ajustar la posición de cocción:

La placa debe estar conectada.

1 Seleccionar la zona de cocción deseada.
Para ello mover el control giratorio hacia la zona de cocción deseada.

2 Girar el control giratorio hasta que en la indicación visual aparezca la posición de cocción deseada.

3 Modificar la posición de cocción: Seleccionar la zona de cocción y cambiar la posición de cocción con el control giratorio.



***ADVERTENCIA*:** Si no se coloca un recipiente en la zona de cocción por inducción, la posición de cocción seleccionada parpadea.
Transcurrido un tiempo, la zona de cocción se apaga.

Desconectar la zona de cocción
Seleccionar la zona de cocción y girar el control giratorio hasta que aparezca 0.La zona de cocción se desconecta y a continuación aparece el indicador de calor residual.

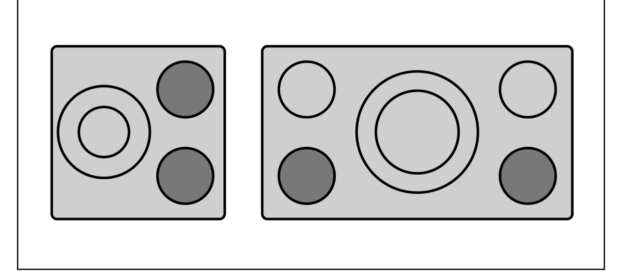
Indicaciones:
La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante un periodo de tiempo establecido. Si la placa de cocción aún está caliente aparecerá el indicador de calor residual.
Si se vuelve a encender la placa a los pocos segundos de haberla apagado, aparecerán los últimos ajustes efectuados. Para volver a los ajustes seleccionados anteriormente seleccionar una zona de cocción.

Tabla

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos. Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

Nivel de cocción	Tipo de cocción	Ejemplos
9	Precalentar Freír Calentar Dar un hervor	Agua Carne Manteca, Líquidos Sopas, Salsas
9–8.	Blanquear	Verduras
8–6	Asar	Carne, Patatas
7–5	Asar	Pescado
7–6	Freír Cocción sin tapa	Platos elaborados con harina, Platos elaborados con huevos Pastas, Líquidos
6–5	Dorar Tostar Freír Reducir	Harina, Cebollas Almendras, Pan rallado Tocino Caldo, Salsas
5–4	Cocción lenta sin tapa	Albóndigas de patata, Sopa de verduras, Sopa de carne, Huevos escalfados
4–3	Cocción lenta sin tapa	Salchichas calentadas en agua
5–4	Cocer al vapor Rehogar Estofar	Verduras, Patatas, Pescado Verduras, Fruta, Pescado Rollo de carne, Estofado, Verduras
3.–2.	Estofar	Gulasch
4.–3.	Cocción con tapa	Sopas, Salsas
3.–2.	Descongelar	Productos ultracongelados
3–2	Esponjar Cuajar	Arroz, Legumbres Platos elaborados con huevos
2–1	Calentar / Mantener caliente Derretir	Sopas, Potaje, Verduras en salsa Mantequilla, Chocolate

Función freír



Esta función permite freír, regulando automáticamente la temperatura del sartén. Las zonas de cocción que están dotadas de esta función son las zonas laterales derechas o las delanteras, dependiendo del modelo. (ver figura)

Ventajas al freír

La zona de cocción sólo calienta cuando es necesario. De este modo se ahorra energía. El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

Sartenes para la función freír

Hay disponibles sartenes óptimos para esta función freír. Utilizar únicamente este tipo de sartenes. Con los demás sartenes la regulación no funcionaría. Los sartenes pueden sobrecalentarse.
Estos sartenes pueden adquirirse posteriormente, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

- GP900001 (pequeño; Ø 15 cm)
- GP900002 (mediano; Ø 18 cm)
- GP900003 (grande; Ø 21 cm)

Los sartenes son antiadherentes. También es posible freír alimentos con poco aceite.

Puntos a tener en cuenta

No calentar nunca aceite, mantequilla o manteca sin vigilancia.
Situar el sartén en el centro de la zona de cocción.
Asegurarse de que el diámetro de la base del sartén sea correcto.
No cubrir el sartén con tapas. De lo contrario, la regulación automática no funciona. Se puede utilizar un tamiz protector, de este modo la regulación automática sí funciona.
Utilizar únicamente aceite apropiado para freír. Si se emplean mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura min.

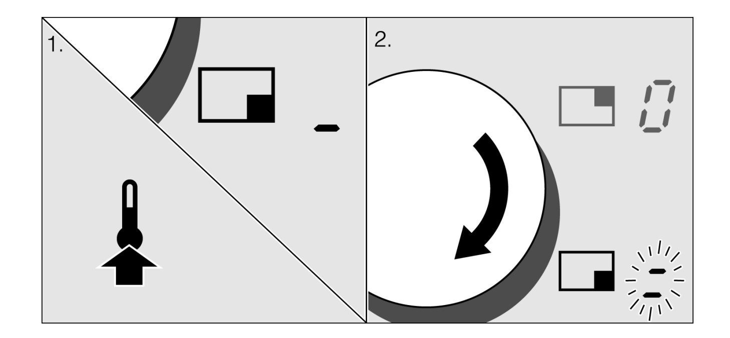
Los niveles de temperatura

Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
máx≡.	alta	p. ej.delicias de patatas, patatas salteadas y bistecs poco hecho.
med≡	media–alta	p. ej. frituras finas como congelados empanados, escalopes, ragú, verduras.
low=	baja–media	p. ej. frituras finas como filetes rusos y salchichas, pescado.
mín_	baja	p. ej. tortillas, con mantequilla, aceite de oliva o margarina.

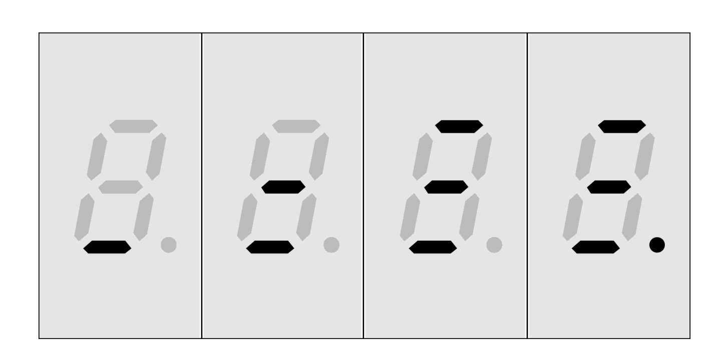
Así se programa

Seleccionar el nivel de temperatura adecuado de la tabla.
Colocar el sartén en la zona de cocción. La placa de cocción debe estar conectada.

1 Seleccionar la zona y la posición de cocción deseadas.



2 Presionar el símbolo 🌡.
El indicador _ se ilumina en la indicación visual de la zona de cocción.



3 En los 5 siguientes segundos, seleccionar el nivel de temperatura deseado con el control giratorio.
A cada indicador le corresponde un nivel de temperatura:
_ nivel de temperatura baja
= nivel de temperatura baja–media
≡ nivel de temperatura media–alta
≡. nivel de temperatura alta
Los indicadores _ se iluminan. La función freír se habrá activado.

Los indicadores _ parpadean hasta que se alcanza la temperatura de freído. Entonces suena una señal.

4 Agregar aceite en el sartén y, a continuación, añadir los alimentos.
Como es habitual, dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Cuando el plato esté listo:
Seleccionar la zona de cocción y presionar el símbolo 🌡.
A continuación, retirar el sartén.

Tabla

La tabla indica qué nivel de temperatura es adecuado para cada alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Carne	Escalopa empanizada (5 / 8” de grosor)	med plus	6–10 min
	Filete, mediano (1” de grosor)	med plus	6–10 min
	Chuletas con o sin hueso	med	10–17 min
	Chuletas de cordero,medianas (1/2” de grosor)	med	8–15 min
	Bistec poco cocido (3/4” de grosor)	max	8–10 min
	Bistec término medio o bien cocido (3/4” de grosor)	med plus	8–12 min
	Pechuga de pollo (1” de grosor)	min	20–30 min
	Pechuga de pollo frita	min	25–35 min
	Salchichas/hot–dogs (∅ 1/2 – 1 1/8”)	med	8–20 min
	Hamburguesas	med	6–12 min
	Filetes finos	med plus	7–12 min
	Pastel de carne	med plus	6–10 min
	Tocino	min	5–8 min
Pescado	Pescado frito (entero)	med	15–25 min
	Filete de pescado, al natural o empanizado	med / med plus	10–20 min
	Filete de salmón (1” de grosor)	med	8–12 min
	Filete de atún, bien cocido (1” de grosor)	med	8–12 min
	Camarones	med plus	4–8 min
	Marisco	med plus	5–8 min
Platos elaborados con huevo	Crepas	med	freír una tras otra
	Omelettes	min	freír uno tras otro
	Huevos estrellados	min	2–6 min
	Huevos revueltos	min	2–4 min
	Budín de pan/pan francés	min	freír uno tras otro
Papas	Papas salteadas preparadas con papas hervidas	max	6–12 min
	Papas salteadas preparadas con papas crudas	med	15–25 min
	Papas picadas	min	20–30 min
Verduras	Ajo/cebollas	min	2–10 min
	Calabacita/berenjena	med	4–12 min
	Setas	med plus	10–15 min
	Verdura salteada	med plus	10–12 min
Productos congelados	Pechuga de pollo	min	10–30 min
	Verdura salteada	min	
	Rollitos primavera /rollitos de huevo (3/4 – 1/4”		8–15 min
	de grosor)	med	10–30 min
Platos precocinados	Platos elaborados con papas, p. ej. papas fritas	med	10–15 min
	Platos elaborados con papas, p. ej. papas picadas	min	10–20 min
	Pasta (preparada con agua)	min	4–6 min
Otros	Tallarines de arroz/arroz frito	max	8–15 min
	Camembert/queso	med	7–10 min
	Tofu	med	8–12 min
	Cubitos de pan	med	6–10 min
	Almendras/nueces/piñones *)	min	3–7 min

*) En un sartén frío

Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños conecten las zonas de cocción.

Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños

La placa de cocción se puede bloquear de forma excepcional, por ejemplo, si hay niños pequeños de visita.
Para poder conectar el seguro hay que acivarlo en los ajustes básicos.
Ver capítulo *Ajustes básicos.*

Concectar

Encender la placa de cocción, en unos segundos el indicador 🔒 se ilumina.
A continuación pulsar el símbolo ≫ hasta que suene una señal acústica
La placa de cocción queda bloqueada.
Transcurrido un tiempo el indicacor 🔒 se apaga.

Desconectar

Encender la placa de cocción, en unos segundos el indicador 🔒 se ilumina.
A continuación pulsar el símbolo ≫ hasta que suene una señal acústica El seguro excepcional para niños se desactiva.
Ahora ya se puede conectar la placa de cocción

Nota

El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido;
al agua derramada durante la limpieza, alimentos que han rebosado, presencia de objetos sobre el símbolo ≫.

Cocinar con la función precalentamiento rápido

Todas las zonas de cocción disponen de la función precalentamiento rápido.

Se selecciona desde un principio el nivel de potencia deseado para la cocción lenta.

La zona de cocción calienta a máxima potencia y se conecta automáticamente al nivel de potencia que ha seleccionado con anterioridad.

El tiempo de duración del precalentamiento rápido depende del nivel de potencia programado.

Así se programa

1 Seleccionar la posición de cocción deseada para la cocción lenta. La posición de cocción 9 no dispone de esta función.

2 Presionar el símbolo **A**. Se activa el precalentamiento rápido. En la indicación parpadean alternadamente A y la posición de cocción seleccionada previamente .

La función se desconecta pasado un tiempo que varía en función de la posición de cocción seleccionada.
En la zona de cocción se conecta automáticamente la posición de cocción lenta.
En la indicación sólo queda iluminada la posición de cocción seleccionada previamente.
El tiempo de cocción se puede modificar, el valor aparece en la indicación visual de la función programación del tiempo.

Sugerencias acerca del calentamiento rápido

- La función precalentamiento rápido no cocina los alimentos:
  El precalentamiento rápido sirve para cocer lentamente platos con poca cantidad de agua a fin de conservar su valor nutritivo.
  En las zonas de cocción grandes añadir a los alimentos sólo 3 tazas de agua, en las zonas de cocción pequeñas aprox. 2 tazas de agua.
  Hervir el arroz con doble cantidad de líquido.
  Cubrir la olla con una tapa.
  El precalentamiento rápido no es apropiado para los alimentos cuya cocción requiera mucha agua (p. ej. la pasta).

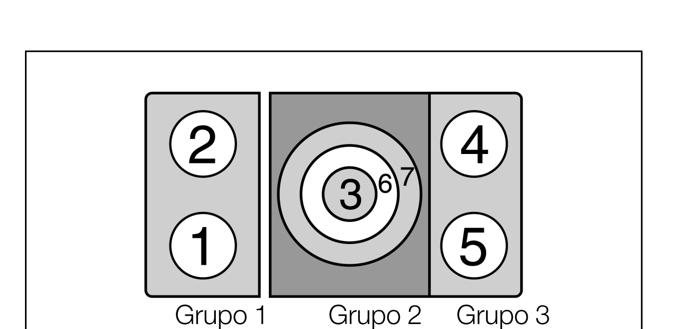
- La leche o los alimentos que producen mucha espuma pueden rebasar de la olla. Utilice una olla alta.

- La leche puede quemarse:
  Enjuagar la olla en agua fría antes de llenarla.

- Al freír, los alimentos se quedan pegados en la sartén:
  Introduzca los alimentos en la sartén cuando esté lo suficientemente caliente. Cuando el aceite o la mantequilla están lo suficientemente calientes forman unas manchas al inclinar la sartén. No dé la vuelta a los alimentos antes de tiempo. La carne o las tortillas de patata se despegan prácticamente por sí solas tras un período de tiempo.

Función Powerboost

Con esta función se conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente que utilizando la posición de cocción 9. Esta función permite aumentar la potencia máxima de la zona de cocción en la que es utilizada.



Limitaciones de uso de la función Powerboost

La función Powerboost estará disponible siempre que la otra zona de cocción del mismo grupo no esté en funcionamiento. (ver imagen)
Por ejemplo, si se desea activar esta función en la zona de cocción 5, la número 4 (situada detrás de ella) deberá estar apagada, y viceversa. Si no está apagada, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternativamente la letra P y la posición de cocción 9; a continuación, volverá a la posición de cocción 9 sin ser activada la función.Ocurre lo mismo con las zonas de cocción 1 y 2.
En el grupo 2, la función powerboost puede ser activada al mismo tiempo en todas las zonas de cocción. (ver imagen)

Así se activa

La placa de cocción debe estar conectada.

1 Seleccionar la zona de cocción y la posición de cocción deseada.
Se ilumina el indicador correspondiente.

2 Presionar el símbolo >>. El indicador P se ilumina. La función se habrá activado.

Así se desactiva

Seguir los siguientes pasos:

1 Seleccionar la zona de cocción.
Se ilumina el indicador correspondiente.

2 Presionar el símbolo >>. La letra P deja de visualizarse y volverá a la posición de cocción 9. La función se habrá desactivado.

⚠ ADVERTENCIA En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desconectar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

- para desconectar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.

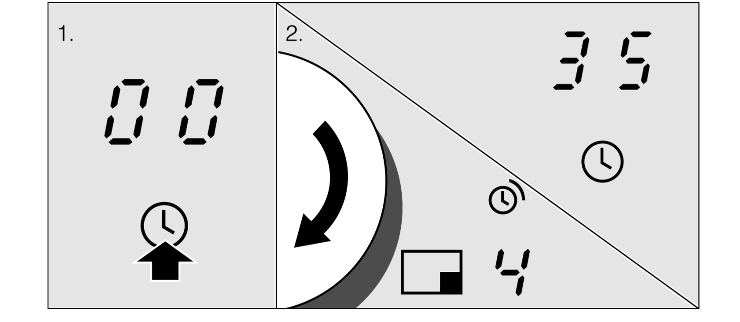
⚠ **ADVERTENCIA** La función programación del tiempo no debe utilizarse nunca como seguro para dejar la placa sin vigilar, durante su uso, especialmente a temperaturas elevadas. Las rebosaduras causan humo. La comida y el aceite sobrecalentados pueden incendiarse.
Vigilar la placa aun estando la función programación del tiempo encendida.

Desconectar automáticamente una zona de cocción

Introducir el tiempo de duración para la zona de cocción deseada. La zona se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo.

Así se programa
La placa de cocción debe estar conectada.

1 Seleccionar la zona de cocción y la posición de cocción deseada. A continuación presionar el símbolo ⏲.
El indicador 00 aparece en la indicación visual de la función programación del tiempo.
El indicador ⏲.se ilumina en la zona de cocción seleccionada.



2 Programar el tiempo con el control giratorio.

Al cabo de unos segundos, el tiempo comienza a transcurrir.
En la indicación visual aparece el tiempo de cocción más breve.

Una vez transcurrido el tiempo
Una vez transcurrido el tiempo, la zona de cocción se desconecta. Suena una señal.
En la zona de cocción parpadea un 0 y en la indicación visual de la función programación del tiempo parpadea 00.
El indicador ⏲ parpadea.Al presionar el símbolo ⏲, las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir el tiempo
Seleccionar la zona de cocción deseada y a continuación presionar el símbolo ⏲.
Modificar el tiempo con el control giratorio.

Apagar la desconexión automática
Seleccionar la zona de cocción deseada y presionar el símbolo ⏲. A continuación girar el control giratorio **hasta que aparezca** 00. El indicador ⏲ se apaga.

Consejos y advertencias
Seleccionar una zona de cocción para consultar el tiempo de cocción restante.
Se puede programar un tiempo de cocción de hasta 90 minutos.
Después de un corte en el suministro eléctrico, la función programación del tiempo deja de estar activada.

El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 90 minutos. No depende de los otros ajustes.

Así se programa
La placa de cocción debe estar conectada.

1 Presionar el símbolo ⏲.
En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece 00.

2 Ajustar el tiempo deseado con el control giratorio.

Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo
Suena una señal acústica. En la indicación visual de la función programación del tiempo parpadea 00.
Presionar el símbolo ⏲. Las indicaciones se apagan y la señal acústica de aviso finaliza.

Corregir el tiempo
Presionar el símbolo ⏲ y modificar el tiempo con el control giratorio.

Apagar el reloj avisador
Presionar el símbolo ⏲ y a continuación girar el control giratorio hasta que en la indicación visual de la función programación del tiempo aparezca 00.

Consejos y advertencias
Tras un corte en el suministro eléctrico, el reloj avisador se desactiva.
Ambas funciones, desconexión automática de una zona y reloj avisador, pueden estar en funcionamiento al mismo tiempo.

Limitación automática de tiempo

Si la zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación automática de tiempo.
La zona de cocción deja de calentar.
En la indicación visual de la zona de cocción aparece el indicador de calor residual.
Cuando se activa la limitación automática, ésta se rige en función de la posición de cocción seleccionada (de 1 a 10 horas).

Ajustes básicos

La placa de cocción tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar algunos de estos ajustes.

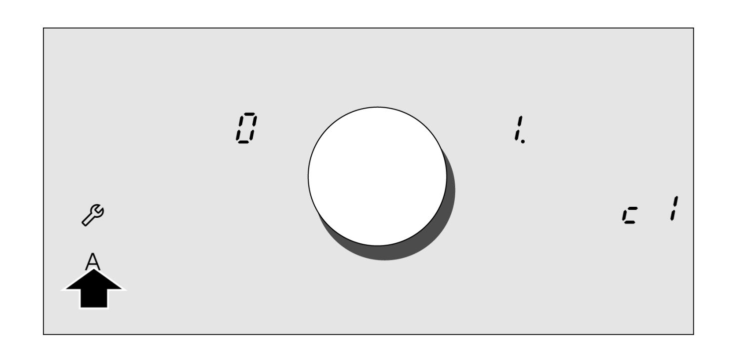
c 1	**Desactivación de la señal acústica** Señal acústica breve que confirma se ha presionado un símbolo o señal acústica larga que avisa se ha utilizado el aparato de forma inadecuada.	0 la mayoría de las señales desactivadas 1 todas las señales activadas*
c 2	**Seguro para niños** Con esta función se puede permitir la activación del seguro para niños.	0 activación seguro no permitida* 1 activación seguro permitida
c 3	**Volver a los ajustes predeterminados de la placa de cocción** Con esta función se podrán eliminar los ajustes que se han realizado a través del menú de funciones especiales seleccionando con el control el ajuste d.	d volver a los ajustes predeterminados
c 4	**Selección de la zona de cocción** Como ajuste básico siempre permanece seleccionada la última zona de cocción programada. Esto se puede modificar. La zona de cocción permanecerá seleccionada sólo durante 5 segundos.Para activar y desactivar la función seleccionar con el control el ajuste t. o t	t selección activada t. selección desactivada
c 5	**Función Power–Management** Con esta función es posible limitar la potencia total de la placa de cocción. Cuenta con 19 niveles de ajuste. Los niveles intermedios están señalizados con un punto.	1 = 1000 W potencia mínima 1.– 9 = de 1500 a 9000 W 9.= 9500W potencia máxima

* Ajustes básicos

Obtener acceso a los ajustes básicos

Realizar los siguientes pasos:

1 Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

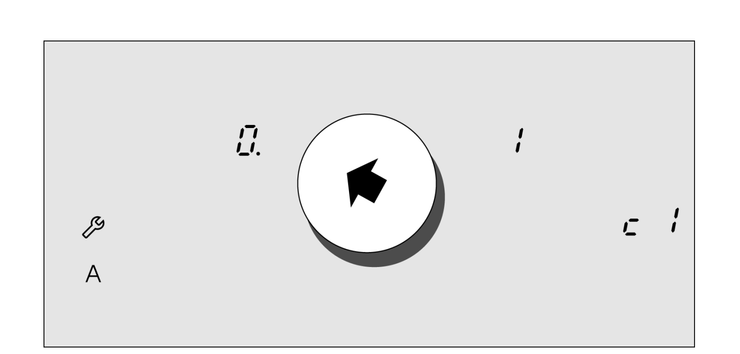


2 En los siguientes 10 segundos aparece el indicador . A continuación presionar el símbolo A durante más de cuatro segundos, hasta que suene la segunda señal de confirmación.

En la indicación visual de la función programación del tiempo aparecen c y 1.

Seleccionar la función y el ajuste deseados

3 Presionar el símbolo **A** hasta que aparezca el indicador de la función deseada.



4 A continuación seleccionar el valor deseado con el control giratorio.
Mover el control hacia el ajuste deseado.
El valor seleccionado se indicará con un punto (ver imagen).

5 Volver a presionar el símbolo **A** hasta que suene una señal de confirmación.
Los ajustes se han guardado correctamente.

Limpieza

Limpieza diaria

Nota:
Los productos para la limpieza recomendados mencionan ciertos tipos de limpiadores, pero no significa una aprobación específica para ninguna marca en particular.

Parrilla de cocción por inducción

⚠ **AVISO** No utilizar ningún tipo de limpiador sobre la parrilla esté caliente; utilice solamente el rascador con navaja. Las emanaciones causadas por los productos de limpieza pueden ser nocivas para la salud. El producto limpiador al calentarse puede producir una reacción química y dañar la superficie.

Limpiar la superficie cuando se encuentre completamente fría, con las siguientes excepciones: limpiar de inmediato los derrames de azúcar seca, jarabe de azúcar, productos de tomate y leche, usando el rascador con navaja (ver la tabla de cuidados especiales).

Limpiar las salpicaduras usando una esponja limpia y húmeda o una servilleta de papel. Enjuagar y secar. Usar vinagre blanco si las manchas persisten; enjuagar.

Aplicar una pequeña cantidad de limpiador para parrillas de vitrocerámica. Una vez seca, frotar con una servilleta de papel o con un trapo limpio.

Molduras laterales de acero inoxidable

Use una fibra cuando haga la limpieza. Para suciedad moderada o abundante, usar un limpiador en polvo tal como BonAmi® o Soft Scrub® (sin cloro).
Limpiar usando una esponja húmeda o un trapo, enjuagar y secar.

Control giratorio

Quitar el control de la parrilla. Limpiar con un trapo tibio y enjabonado, enjuagar y secar. No sumergir en agua.

Recomendaciones para la limpieza

Cuando use un limpiador, usar solamente una cantidad pequeña; aplicar sobre la superficie y frotar con una servilleta limpia de papel o con un trapo limpio y seco.

Para mejores resultados, usar limpiadores para parrillas de vitrocerámica, tales como BonAmi®, Soft Scrub® (sin cloro) y vinagre blanco.

Evitar estos productos limpiadores

Limpiadores para vidrio que contengan amoníaco o cloro blanqueador. Estos ingredientes podrían dañar o manchar permanentemente la parrilla.

Limpiadores cáusticos – productos tales como Easy Off® podrían manchar la superficie de la parrilla.

Limpiadores abrasivos.

Las fibras metálicas y las esponjas de fregar tales como Scotch Brite® pueden rayar y/o dejar marcas sobre el metal.

Las fibras para fregar rellenas con detergente tales como SOS® pueden rayar la superficie.

Los limpiadores en polvo que contienen cloro pueden manchar permanentemente la parrilla. Limpiadores inflamables tales como líquido para encendedores o WD–40.

Tablas de limpieza

Tipo de mancha	Solución posible
Derrames de azúcar seca, jarabe de azúcar, leche o tomate. Aluminio o plástico derretido. Todas estas manchas DEBEN SER ELIMINADAS DE INMEDIATO. Si no se eliminan estas manchas de inmediato la superficie se puede dañar de forma permanente.	Quitar estos tipos de derrames mientras la superficie esté caliente usando el rascador con navaja. Usar un nuevo filo de navaja en el rascador. Retirar la sartén y apagar la zona de cocción. Usar un guante térmico para manipular el rascador a un ángulo de 30º, teniendo cuidado de no marcar ni rallar la superficie de vitrocerámica. Empuje la suciedad fuera del área caliente. Después de que la superficie se haya enfriado, retire los residuos y aplique el limpiador para parrillas de vitrocerámica.

Manchas de comida quemada, franjas oscuras y puntos	Ablandar colocando una servilleta de papel húmeda o una esponja encima de la mancha y dejar durante 30 minutos. Usar un rascador de plástico y limpiador de parrilla de vitrocerámica o bien usar el rascador con navaja. Enjuagar y secar
Salpicaduras de grasa	Usar una esponja o trapo enjabonado para quitar la grasa; enjuagar abundantemente y secar. Aplicar limpiador para parrillas de vitrocerámica.
Marcas de metal: Mancha iridiscente	Las sartenes con base de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Tratar inmediatamente con limpiador para parrillas de vitrocerámica después de que la superficie se haya enfriado. Si esto no quita las marcas, intente usar un producto abrasivo medio (Bon Ami®, Soft Scrub® sin cloro) mediante una servilleta de papel húmeda. Enjuagar y volver a aplicar limpiador para parrillas de vitrocerámica. Si no se quitan las marcas de metal antes de volver a usar la parrilla hará que sea muy difícil eliminarlas.
Manchas de agua Líquidos calientes que caen sobre la superficie al cocinar.	Los minerales en algunos tipos de agua pueden transferirse a la superficie y mancharla. Usar vinagre blanco sin diluir, enjuagar y secar. Reacondicionar con el limpiador para parrillas de vitrocerámica. Eliminar los residuos de comida y manchas antes de volver a usar la parrilla.
Ralladuras en la superficie Las pequeñas ralladuras son comunes y no afectan el uso al cocinar. Éstas se irán diluyendo y haciéndose menos notorias con el uso diario del limpiador de parrillas de vitrocerámica.	Aplicar el limpiador de parrillas de vitrocerámica antes de usar para remover gránulos pequeños tales como sal y condimentos. Pueden reducirse usando sartenes con bases que sean lisas, estén limpias y secas antes de usar. Usar diariamente el limpiador recomendado para parrillas de vitrocerámica. **Tenga cuidado: Los anillos de diamante pueden rayar la superficie.**

Mantenimiento

Este aparato electrodoméstico no requiere mantenimiento adicional más que el de la limpieza diaria. Para mejores resultados, aplique diariamente el limpiador para parrillas de vitrocerámica.

Control giratorio

Se recomienda el uso de agua templada con un poco de jabón para limpiar el control giratorio. No utilizar productos abrasivos ni frotar. No introducir el control giratorio en el lavavajillas o en agua de lavado. De lo contrario podría dañarse.

Modo de proceder ante una falla

A menudo, cuando se produce una falla, se trata en realidad de problemas técnicos sin importancia que se pueden resolver fácilmente. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, se deberían tener en cuenta los consejos y advertencias siguientes.

La placa de cocción no funciona
Comprobar que no haya suministro de energía eléctrica. Comprobar que no se ha disparado el limitador de corriente o el interruptor de su instalación eléctrica.

La placa de cocción se ha apagado
Se ha tocado el interruptor principal de manera involuntaria. Volver a encender la placa de cocción. Efectuar de nuevo el ajuste.

Al colocar una sartén u olla en la zona de cocción por inducción, parpadea el indicador (no se transmite más potencia)
Comprobar si los recipientes son electromagnéticos.
Comprobar si el diámetro del recipiente es lo suficientemente grande.
Dejar enfriar el recipiente, en caso de que al utilizarlo se haya calentado demasiado.
Cuando los indicadores después de volver a conectar y desconectar la zona de cocción ya no se encienden, debe desconectar el suministro de energía eléctrica al aparato. Esperar durante 20 segundos y volver a conectarlo.

El indicador de la función Powerboost parpadea y se apaga
Con la función Powerboost, se acciona la zona de cocción con la máxima potencia posible. Durante un período prolongado de cocción es posible que en la zona de cocción se desconecte la función automática, para proteger la placa de cocción de un sobrecalentamiento. Mientras el indicador no parpadee, puede seguir utilizando la placa de cocción.

Reparaciones

⚠ AVISO Las reparaciones sólo serán realizadas por personal cualificado del servicio de asistencia técnica.

Es posible que el usuario quede expuesto a peligros graves si el aparato no se repara adecuadamente.

Indicación Er y números
Cuando en el panel indicador aparecen una Er y unas cifras, el sistema electrónico indica una falla técnica. Desconectar el aparato de la red eléctrica y conectarlo de nuevo. Acudir al servicio de asistencia técnica, en caso de que este indicador se ilumine de nuevo.

Indicación F y números
Cuando en el indicador aparece de manera alterna una F y una cifra, el aparato muestra que se ha producido una falla técnica. En la siguiente tabla, encontrará las medidas para la reparación de fallas técnicas.

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se interrumpió el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se hizo conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se produjo un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se conectó conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al servicio de asistencia técnica.
Er + número/ d + número/ E + número	Avería en el sistema electrónico	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla. Si la indicación persiste, avisar al servicio de asistencia técnica.
F0/F9	Error interno en el funcionamiento	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
H	El sistema electrónico se sobrecalentó y desconectó la zona de cocción correspondiente	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Presionar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
F4	El sistema electrónico se sobrecalentó y desconectó todas las zonas de cocción	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Presionar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste, avisar al servicio de asistencia técnica.
U1	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los limites normales de funcionamiento	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U2/U3	La zona de cocción se sobrecalentó y se desconectó para proteger su estufa	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a conectarla.

* **No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de control.**

Nota:
Se podría verificar una abertura entre el modulo de cocina y la superficie del aparato. Por eso, alrededor del aparato se encuentra un sello flexible.
La vitrocerámica puede presentar irregularidades en la superficie, debidas a la misma naturaleza del material. A causa del acabado de la superficie del cristal, se pueden observar pequeñas burbujas de diámetro inferior a 1 mm. Esas burbujas no representan en absoluto un problema para la superficie de vitrocerámica ni tampoco para el correcto funcionamiento del aparato.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. Éstos, dependiendo de la construcción del recipiente, pueden originar ciertos ruidos o vibraciones como los que se describen a continuación:

Un zumbido profundo como en un transformador
Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevada. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo
Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece, en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar
Este ruido se presenta en los recipientes, que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

Unos silbidos elevados
Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, tan pronto como se disminuye la potencia

Ruido del ventilador
Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes se pone en marcha. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.
Los ruidos que se han descrito son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Servicio técnico

Si necesita reparar el electrodoméstico, llame a nuestro departamento de Servicio Técnico. Nuestro Centro de Servicio al Cliente principal (ver a continuación) también se complacerá en brindarle la información sobre un centro cercano a su domicilio.

Nº de producto y nº de serie

Cuando llame a nuestro servicio al cliente, tenga a la mano el número de
producto (E) y el número de serie (FD) de su electrodoméstico.
Puede encontrar la placa de identificación con estos números en la parte inferior del electrodoméstico.

¿Preguntas? Comuníquese con nosotros. ¡Esperamos tener noticias suyas pronto!

877–4–GAGGENAU
www.gaggenau–usa.com
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649
1–800

Gaggenau Hausgeräte GmbH
5551 McFadden Ave
Huntington Beach, CA 92649
Telephone:877.4GAGGENAU
USA
www.gaggenau–usa.com

9000309815 • (1W090Z) • 06 8907

